



### ZASMAŻANA CZERWONA KAPUSTA Z KIEŁBASKAMI

Zagotuj wodę i wrzuc mix z czerwona kapustą Fit&Easy, gotuj około 15 minut. Odlej wodę. W międzyczasie obierz jabłko i zetrzyj na tarce na grubych oczkach, cebulę obierz i pokrój w piórka, kiełbaski pokrój na kawałki długości około 5 cm. Na patelni rozgrzej olej, wrzuc kiełbaski przesmaż je do zarumienienia. Do przesmażonych kiełbasek dołóż miód, ocet winny oraz przegotowany mix z czerwona kapustą, starte jabłko, pokrojoną cebulę. Dopraw solą, pieprzem, papryką i rozmarynem. Możesz delikatnie podlać wodą. Dokładnie wymieszaj i przykryj pokrywką. Duś około 10 minut. Odkryj pokrywkę i jeszcze chwilę podsmażaj, aby odparował nadmiar płynu.

#### **Składniki:**

Fit&Easy mix z czerwona kapustą 250g  
4 frankfurterki lub kabanosy lub inne cienkie kiełbaski  
50 ml octu z czerwonego wina  
50 g miodu  
1 jabłko  
1 czerwona cebula  
1 łyżeczka rozmarynu  
olej do smażenia  
sól, pieprz, ostra papryka mielona