

כרוב אדום מאודה



רכיבים

- ראש כרוב סגול בינוני
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- כפות שומן אווז או חצי חבילת חמאה
- 1/2 2/1 כוס מים
- לימון סחוט למיץ
- כפיות סוכר לבן
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- זר תימין
- קורט מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. חותכים את הכרוב לרצועות.
2. מניחים את רצועות הכרוב בסיר, מוסיפים את שאר המצרכים לסיר, מכסים את הסיר עם מכסה, ומביאים לרתיחה.
3. מחלישים את הלהבה לבינונית, ומבשלים תוך כדי ערבוב (מדי פעם) מבשלים במשך כ-40 דקות, או עד שהכרוב הופך שקוף ומתרכך.
4. מגישים לצד בשר צלי, או גולש או קדירה. בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4