

כרוב אדום מאודה ביין

תוספת מהממת ומ-ו-ש-ל-מ-ת לכל מנת בשר. אצלנו היא מוגשת בדרך כלל ביחד עם צלי ברוטב ופירה תפ"א.

מזרכים	הכנה
1 כרוב אדום קטן מלח	פורסים את הכרוב לאטריות דקות, ממליחים ומעסים על מנת להחדיר את המלח לכרוב.
3 כפות שמן תירס או חמניות או קנולה 1 בצל סגול, פרוס לאטריות דקות 1 כף סוכר חום	מחממים את השמן במחבת עמוקה ומאדים מעט את הבצל. מוסיפים את הכרוב ואת הסוכר, מערבבים ומאדים מספר דקות על להבה נמוכה.
3/4 כוס יין אדום 2-3 כפות רוטב בלסמי 1/2 כפית פלפל לבן טחון 1 כף שטוחה קימל טחון	מוסיפים את היין, הבלסמי והתבלינים, מערבבים היטב, מכסים את המחבת וממשיכים לאדות על להבה בינונית-קטנה עד שהכרוב מתרכך. לערבב מדי פעם ולוודא שהתבשיל לא נשרף.
תפוח ירוק חמוץ (גרני סמית) מקולף	מרסקים את התפוח על פומיה גסה, מוסיפים לתבשיל, מערבבים וממשיכים לאדות עוד כ-10 דקות.