

21 Δεκεμβρίου 2017

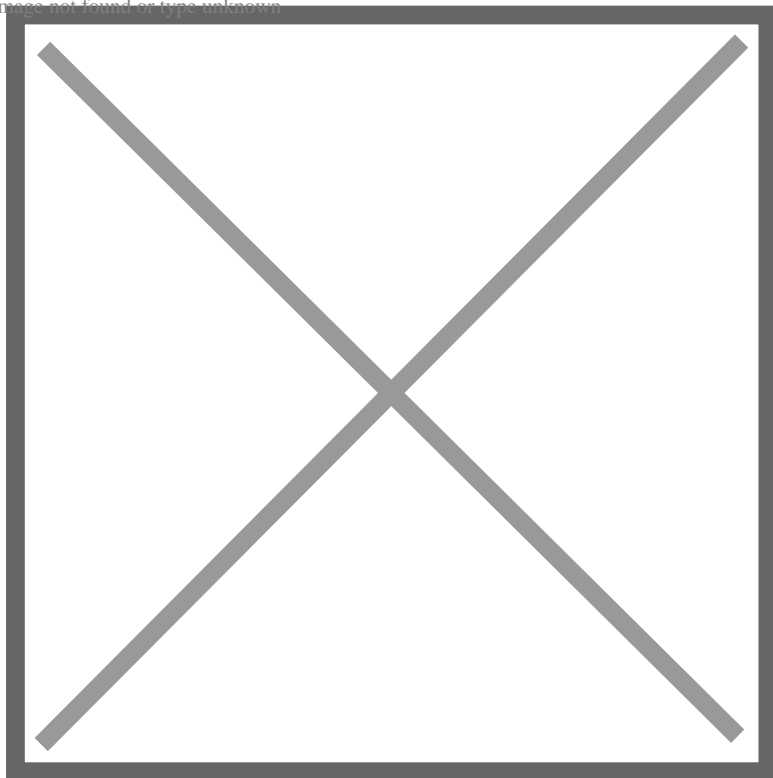
Λάχανο κοκκινιστό

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Υλικά

1 λάχανο μετρίου μεγέθους, κομμένο σε χοντρά κομμάτια
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι μεγάλου μεγέθους ψιλοκομμένο
1 πράσο μετρίου μεγέθους
1 κόκκινη πιπεριά
1 φλιτζάνι χυμό ντομάτας
3 ώριμες ντομάτες χοντροκομμένες
4 κουταλιές ψιλοκομμένο σέλινο
1 φλιτζάνι ξηρό κόκκινο κρασί
1/3 κουταλάκι πάπρικα
2 φλιτζάνια νερό
Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση

Βράζουμε νερό σε μεγάλη κατσαρόλα και ρίχνουμε τα κομματάκια του λάχανου να βράσουν για 10 λεπτά. Τα στραγγίζουμε. Σε άλλη κατσαρόλα σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι, το πράσο και την πιπεριά. Προσθέτουμε τον ντοματοχυμό, τις ντομάτες, το σέλινο, το κρασί, την πάπρικα και τα 2 φλιτζάνια νερό. Αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε, ώσπου να δώσει η σάλτσα και να σωθούν τα υγρά.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: monastiriaka.gr