

Smażona czerwona kapusta z żurawiną

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Porcje: 6-8 porcji

Składniki:

Mała czerwona kapusta

Pół szklani posiekanych żurawin

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki pieprzu

2-3 łyżki oleju

pół szklanki czerwonego wytrawnego wina

Przygotowanie:

Kapustę cieniutko poszatkować. Na patelni rozgrzać olej, dodać kapustę, posiekaną żurawinę, sól i pieprz. Przesmażyć kilka minut. Dodać wino, patelnię przykryć pokrywką i dusić kapustę jeszcze przez 10-20 minut. Podawać gorącą do świątecznych mięs.

Przepis na Świąta bez zgagi



CONTROLLOC Control® 20 mg Skład: 1 tabletkowa dojelitowa zawiera 20 mg pantoprazolu (w postaci pantoprazolu sodowego półtorowodnego).

Wskazania: Krótkotrwałe leczenie objawów choroby refluksowej przełyku (np. zgaga, zarzucanie treści żołądkowej) u dorosłych. **Przeciwwskazania:** Nadwrażliwość na substancję czynną lub na którąkolwiek substancję pomocniczą. Jednoczesne podawanie z atazanawirem. **Podmiot odpowiedzialny:** Takeda GmbH, Byk-Gulden-Str. 2, D-78467 Konstanz, Niemcy.

Przed użyciem zapoznaj się z ulotką, która zawiera wskazania, przeciwwskazania, dane dotyczące działań niepożądanych i dawkowanie oraz informacje dotyczące stosowania produktu leczniczego, bądź skonsultuj się z lekarzem lub farmaceutą, gdyż każdy lek niewłaściwie stosowany zagraża Twojemu życiu lub zdrowiu.