

# REPOLHO REFOGADO HÚNGARO

## INGREDIENTES

- 1 repolho roxo (médio)
- 1 cebola média picada
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 litros de água
- Vinagre a gosto
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva a água e coloque o repolho cortado e deixe cozinhar por 10 minutos. Em seguida numa panela doure a cebola no óleo. Coe o repolho e junte por cima da cebola. Tempere com o sal, o vinagre, o açúcar e misture tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54777-repolho-refogado-hungaro.html>