



Салата с ябълки и червено цвекло

⌚ 90–120 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Червено зеле
3 бр.	Ябълки (сорт Червена Превъзходна)
1 бр.	Лук
1 с.л.	Мед
3 бр.	♦ Карамфил, цял
3 бр.	♦ Дафинови листа, цели
3 бр.	♦ Бахар на зърна
3 с.л.	Оцет
5 с.л.	Ябълков сок
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

Австрийска картофена салата

600 g	Картофи
1 бр.	Лук
2 ч.л.	Горчица
2 ч.л.	Кристална захар
200 ml	Вода/бульон
3 ч.л.	Оцет
	Олио
	♦ Черен пипер, млян
	♦ Морска сол
	♦ Див лук, зелени перца

- 1 Нарежете лука на ситно, а зелето на тънки лентички. Настържете ябълките.
- 2 Сотирайте лука на тиган в малко олио. След това добавете зелето и деглазирайте с малко ябълков сок. Добавете меда, оцета, карамфила, зърната от бахар и дафиновите листа.
- 3 Гответе на умерен котлон за 45-60 минути, разбърквайки често. Овкусете с морска сол и черен пипер. Махнете зърната от бахар, карамфила и дафиновите листа преди да сервирате.

СЪВЕТ: Охладете салата и се насладете на следващия ден.

- 4 Пригответе картофена салата в австрийски стил. Сварете картофите в подсолена вода за 20-25 минути в зависимост от големината. Обелете ги докато са топли и нарежете.
- 5 Нарежете лука на ситно. Загрейте водата или бульона и оставете да къкри за 5-10 минути заедно с оцета, захарта, горчицата и лука. Залейте картофите със сместа и разбъркайте добре.
- 6 Сервирайте с поръсен див лук отгоре.

