

Červená kapusta s jablkami a zemiakový šalát

90–120 Min

Príprava

1 Príprava červenej kapusty s jablkami
Na troche oleja orestujte cibuľu nakrájanú nadrobno. Potom pridajte červenú kapustu a podlejte ju jablkovou šťavou.

2 Jablko nastrúhajte a pridajte ku kapuste. Pridajte celé klinčeky Kotányi, bobkové listy Kotányi, borievky Kotányi, cukor, trstinový cukor, med, sirup z cukrovej repy a ocot.

3 Duste na miernom ohni približne 45–60 minút za občasného miešania. Podľa chuti dochuťte morskou soľou Kotányi a čiernym korením Kotányi. Množstvo jednotlivých surovín prispôsobte veľkosti kapusty.

NÁPOVEDA: Šalát nechajte vychladnúť a odložte do chladničky – na druhý deň chutí ešte lepšie.

4 Príprava zemiakového šalátu
Zemiaky varte približne 20–25 minút. Ešte teplé ich ošúpte a nakrájajte na tenké plátky.

5 Cibuľu nakrájajte nadrobno a pripravte marinádu. Vývar zohrejte, pridajte ocot, cukor, horčicu a cibuľu. Všetko spolu krátko povarte.

6 Ešte teplé zemiaky zalejte pripravenou marinádou a opatrne premiešajte. V prípade potreby ich môžete mierne roztlačiť, aby sa marináda lepšie spojila so zemiakmi. Šalát nechajte odležať aspoň 20 minút, ideálne niekoľko hodín, aby sa chute dobre prepojili.

NÁPOVEDA: Pred podávaním ozdobte pažítkou.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

1 hlava	Červenej kapusty (nakrájaná na rezance)
3	Červené jablká odrody Boskoop
200 g	Jabĺk, nastrúhané
3 PL	Medu
6 ks	Klinček celý
3 ks	Bobkový list celý
Trošku	Sirupu z cukrovej repy
150 g	Surového trstinového cukru
1 ČL	Borievky celé
100 ml	Octu (podľa množstva kapusty)
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté
1	Cibuľa
	Jablková šťava

Na zemiakový šalát:

600 g	Zemiakov (varný typ A)
	Biela cibuľa
	Ocot (bieleho vínneho, jablčného alebo klasického)
	Olej (slnečnicový)
	Horčica
	Morská soľ jedlá jódovaná
	Čierne korenie mleté
	Cukor
	Voda, zeleninový alebo hovädzí vývar (150–250

ml)

Pažítka alebo petržlenová vňať