

Червонокачанна капуста з яблуками та картопляний салат

90–120 хв

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

	Червонокачанна капуста, нарізана смужками
3	Червоні яблука
200 г	Яблук, натертих на тертці
3 ст.л.	Меду
6	Цілої гвоздики
3	Лавровий лист, цілий
0.5 ч.л.	Бурякового цукрового сиропу
150 г	Нерафінованого тростинного цукру
1 ст.л.	Ягід ялівцю
100 мл	Оцту (залежно від кількості капусти)
1 щіпка	Сіль морська йодована
	Чорний перець, мелений
1	Цибулина, нарізана кубиками
	Яблучний сік

Для картопляного салату:

600 г	Картоплі
	Біла цибуля
	Оцет (білий винний, яблучний або звичайний)
	Олія
	Гірчиця, бажано естрагонова
	Сіль морська йодована

Приготування

1 Для червонокачанної капусти з яблуками:
Обсмажте нарізану кубиками цибулю в невеликій кількості олії. Додайте червонокачанну капусту та деглазуйте яблучним соком.

2 Натріть яблуко на тертці та додайте до капусти. Додайте цілу гвоздику, лавровий лист Kotányi, цілі ягоди ялівцю, цукор, тростинний цукор, мед, буряковий цукровий сироп та оцет.

3 Готуйте на середньому вогні приблизно 45–60 хвилин, періодично помішуючи. Приправте до смаку морською сіллю Kotányi та чорним перцем Kotányi. Кількість інгредієнтів регулюйте залежно від розміру качана капусти.

ПІДКАЗКА: Поставте салат у холодильник — наступного дня він буде ще смачнішим.

4 Для картопляного салату:
Відваріть картоплю (20–25 хвилин), очистіть її ще теплою та наріжте тонкими скибочками.

5 Дрібно наріжте цибулю та приготуйте маринад. Розігрійте бульйон (овочевий або яловичий), додайте оцет, цукор, гірчицю та цибулю. Доведіть до легкого кипіння й недовго проваріть (теплий спосіб приготування маринаду).

6 Замаринуйте ще теплу картоплю, обережно перемішуючи. За потреби злегка розімніть її, щоб маринад краще увібрався. Залиште салат настоятися, щоб смаки поєдналися (від 20 хвилин до кількох годин).

ПІДКАЗКА: Прикрасьте дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Чорний перець, мелений

Цукор

Вода, овочевий або яловичий бульйон (150–250 мл)

Шніт-цибуля або петрушка