

Červené zelí s jablky a bramborový salát

90–120 Min

Preparation

1 Na červené zelí s jablky:
Cibuli nakrájenou na kostičky orestujte na troše oleje. Poté přidejte červené zelí a podlijte jablečnou šťávou.

2 Jablko nastrouhejte a přidejte k zelí. Přidejte celý hřebíček Kotányi, bobkový list Kotányi, jalovec Kotányi, cukr, třtinový cukr, med, sirup z cukrové řepy a ocet.

3 Vařte na středním ohni přibližně 45–60 minut a občas promíchejte. Podle chuti dochuťte mořskou solí Kotányi a pepřem Kotányi. Množství surovin upravte podle velikosti zelí.

HINT: Nechte vychladit – druhý den chutná ještě lépe.

4 Na bramborový salát:
Brambory uvařte (20–25 minut), ještě teplé je oloupejte a nakrájejte na tenké plátky.

5 Cibuli nakrájejte na drobné kostičky a poté připravte zálivku. Zahřejte vývar a krátce ho povařte s octem, cukrem, hořčicí a cibulí (teplá varianta).

6 Ještě teplé brambory zalijte zálivkou a opatrně promíchejte; podle potřeby je lehce rozmačkejte, aby se zálivka lépe spojila. Nechte chutě propojit (20 minut až několik hodin).

HINT: 1. Ozdobte pažitkou.

Ingredients 6 Portions

= Kotányi Produkte

	Červené zelí nakrájené na nudličky
3	Červená jablka odrůdy Boskoop
200 g	Nastrouhaných jablek
3 PL	Medu
6 ks	Hřebíček celý
3 ks	Bobkový list celý
Trocha	Sirupu z cukrové řepy
150 g	Surového třtinového cukru
1 ČL	Jalovce
100 ml	Octa (podle množství zelí)
1 špetka	Mořská sůl s jódem
	Pepř černý mletý
1	Cibule nakrájená na kostičky
	Jablečná šťáva

Na bramborový salát:

600 g	Salátových brambor
	Bílé cibule
	Ocet (bílý vinný, jablečný nebo chuťově neutrální)
	Olej (obvykle slunečnicový)
	Hořčice, nejlépe estragonová
	Sůl
	Pepř černý mletý
	Cukr
	Voda, zeleninový nebo hovězí vývar (150–250 ml)
	Pažitka nebo petrželka

