

Karamelizirane austrijske krpice sa zeljem i malinama

30—40 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Krpica
0.5 kg	Crvenog kupusa
2 kom.	Luka
100 g	Bijelog šećera
2 jušne žlice	Maslaca
50 g	Lješnjaka ili oraha, sjeckanih
50 g	Krušnih mrvica
1.5 jušna žlica	Kim cijeli
1 čajna žličica	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Morska sol gruba
100 g	Malina, svježih

Priprema

1. Uklonite vanjske listove crvenog kupusa, a zatim izvadite korijen i narežite na komade veličine zalogaja. Tanko narežite luk.
2. Karamelizirajte šećer u dubljem loncu ili posudi, ali nemojte dopustiti da zagori! Dodajte maslac i rastopite šećer u njemu. Smanjite vatru, dodajte kupus i luk te uz stalno miješanje kuhajte dok ne bude „al dente" (približno 20 – 30 minuta.)
3. Posolite popaprite i dodajte sjemenke kima te nastavite pirjati.
4. U međuvremenu skuhajte krpice „al dente" i dodajte u kupus.
5. U međuvremenu u tavici otopite jušnu žlicu maslaca, dodajte orahe i krušne mrvice te pržite 2 –3 minute.
6. Prije serviranja umiješajte maline u krpice sa zeljem te ukrasite krušnim mrvicama i svježe mljevenim paprom.