



Karamelizirane austrijske krpice sa zeljem i malinama

🕒 30–40 Min   

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 skuhaite 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 ukasite krušnim mrvicama i svježim mljevenim paprom.

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

