

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem i ziemniakami

90–120 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 główka	Czerwona kapusta pokrojona w paski
200 g	Jabłko starte na tarce
3 łyżki	Miód
6 szt	Goździki całe
3 szt	Liść laurowy
1 łyżka	Syrop z cukru buraczanego
150 g	Nierafinowany cukier trzcinowy
1 łyżeczka	Owoce Jałowca całe
100 ml	Ocet (w zależności od ilości kapusty)
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
1 szt	Cebula pokrojona w kostkę
100 ml	Sok jabłkowy

Na sałatkę ziemniaczaną:

600 g	Ziemniaki sałatkowe (nierozpadające się podczas gotowania)
1 szt	Biała cebula
1 łyżeczka	Ocet (winny biały, jabłkowy lub spirytusowy)
1 łyżeczka	Olej słonecznikowy
1 łyżeczka	Musztarda, najlepiej estragonowa
1 szczypta	Sól
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
1 łyżeczka	Cukier
150 ml	Bulion warzywny lub bulion wołowy (150–250

Przygotowanie

1. Podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę na niewielkiej ilości oleju. Następnie dodaj czerwoną kapustę i podlej sokiem jabłkowym.
2. Starte jabłko dodaj do kapusty, a następnie całe goździki Kotányi, liście laurowe Kotányi, jagody jałowca Kotányi, cukier trzcinowy, miód, syrop z cukru buraczanego i ocet.
3. Gotuj na średnim ogniu przez około 45–50 minut, od czasu do czasu mieszając. Dopraw do smaku solą morską Kotányi i pieprzem Kotányi. Dostosuj ilość składników do wielkości kapusty.

WSKAZÓWKA: Schłodź potrawę – następnego dnia smakuje jeszcze lepiej.

4. Sałatka ziemniaczana: ugotuj ziemniaki (przez 20–25 minut), obierz je, gdy są jeszcze ciepłe, i pokrój w cienkie plasterki.
5. Drobno posiekaj cebulę i przygotuj marynatę. Podgrzej bulion warzywny lub wołowy, dodaj olej, ocet, cukier, musztardę i cebulę, a następnie krótko gotuj na wolnym ogniu. (Wersja na ciepło).
6. Zamarynuj jeszcze ciepłe ziemniaki, delikatnie mieszając. W razie potrzeby lekko je rozgnieć, aby lepiej wchłonęły marynatę. Odstaw na co najmniej 20 minut, a najlepiej na kilka godzin, aby smaki się połączyły. Udekoruj szczypiorkiem.

ml)

Świeży szczypiorek lub natka pietruszki do dekoracji