



Slane krafne s kiselim kupusom

⌚ 55—60 Min   

Priprema

- 1 U velikoj posudi dobro pomiješajte brašno i sol.
- 2 U toplo mlijeko izmrviti kvasac i pomiješati sa brašnom. Dodajte jaja i mekano maslac.
- 3 Mijesite tijesto nekoliko minuta. Pokrijte posudu kuhinjskom krpom i pustite tijesto dizati u relativno toplom okruženju oko 90 minuta.
- 4 Kad je tijesto gotovo, izvadite ga iz posude i narežite na komade veličine šake. Svitak okolo na malo pobrašnjenoj podlozi, kako bi se oblikovale kuglice. Ostavite kuglice opet odmorite 15 minuta.
- 5 U međuvremenu, stavite kupus u lonac zajedno s lovorovim listom, klekovim bobama, kimom i crnim paprom te zagrijte nekoliko minuta. Na kraju dodajte 2 žlice kiselog vrhnja.
- 6 Spljoštite loptice i pažljivo ih rastegnite, tako da dobiju tipičan Kiachl oblik: posebno tanak u sredini, dok su rubovi deblji.
- 7 Ulijte ulje u veliku tavu na srednje jakoj vatri. Zagrijte ulje na 170°C. Nakon toga dodajte jednu po jednu. Pecite s obje strane oko 3 minute dok ne porumeni.
- 8 Pečene krafne stavite na komad kuhinjskog papira i u sredinu stavite žlicu toplog kupusa. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Sastojci 12 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Glatkog brašna
21 g	Kvasca
2 kom	Jaja
30 g	Maslaca (sobne temperature)
250 ml	Punomasnog mlijeka
10 g	♦ Morska sol gruba
1 litra	Suncokretovog ulja

Za punjenje:

500 g	Kiselog kupusa
2 jušne žlice	Kiselog vrhnja
1 kom	♦ Lovorov list cijeli
1 čajna žličica	♦ Papar crni zrno
1 čajna žličica	♦ Kim cijeli
3 kom	♦ Klekove bobice cijele
1 šaka	Svježeg peršina nasjeckanog

