

Slané rakúske croissanty Kiachl s kyslou kapustou

60—70 Min

Príprava

1. V miske zmiešajte múku so soľou.
2. Droždie rozdrobte do mlieka izbovej teploty a zmiešajte s múkou. Potom pridajte vajcia a zmäknuté maslo.
3. Zmes niekoľko minút dobre mieste, prikryte a nechajte na teplom mieste kysnúť približne 90 minút.
4. Rozdeľte cesto na rovnaké časti veľké približne ako päsť a dlaňou z neho na hladkom povrchu vyvaľkajte guľky. Guľky nechajte odpočívať približne 15 minút.
5. Medzičasom niekoľko minút povarte kyslú kapustu s bobkovým listom, čiernym korením, borievkami a rascou.
6. Guľky sploštite a opatrne ich natiahnite odtiahneme, aby získali svoj charakteristický tvar. Cesto by malo byť v strede tenké a na okrajoch o niečo hrubšie.
7. Vo vysokom hrnci zohrejte olej alebo prepustené maslo na cca 170 °C a vkladajte croissanty Kiachl vrchnou stranou nadol do rozpáleného oleja a raz krátko raz polejte olejom. Približne po 3 minútach otočte. Croissanty Kiachl by mali mať zvonku krásnu zlatohnedú farbu.
8. Medzitým z kyslej kapusty vyberte bobkový list a podľa chuti pridajte 2 PL kyslej smotany.
9. Keď sú croissanty Kiachl hotové, osušte ich pomocou papierovej utierky. Pred podávaním položte na croissanty Kiachl kyslú kapustu a posypte ich čerstvo nasekanou petržlenovou vňaťou.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Múka, hladká
21 g	Droždie (1/2 kocky)
2 ks	Vajcia
30 g	Maslo, veľmi mäkké
250 ml	Mlieko, izbová teplota
10 g	Morská soľ jedlá jódovaná
1 l	Slnečnicový olej (alebo 1 kg prepusteného masla) na smaženie

Ako príloha

500 g	Kyslá kapusta
2 PL	Kyslá smotana
1 ks	Bobkový list celý
1 ČL	Čierne korenie celé
1 ČL	Rasca celá
3 ks	Borievky celé
1	Zväzok petržlenu, nasekaný