

Solata iz rdečega zelja, jabolk in krompirja

90–120 Min

Priprava

1 Priprava rdečega zelja z jabolki: na malo olja prepražite na kocke narezano čebulo. Nato dodajte rdeče zelje in zalijte z jabolčnim sokom.

2 Jabolko naribajte in ga dodajte zelju. Dodajte še cele klinčke, lovorjeve liste in brinove jagode Kotányi, sladkor, trsni sladkor, med, sirup iz sladkorne pese in kis.

3 Na srednji temperaturi dušite približno 45–60 minut in občasno premešajte. Po okusu začinite z morsko soljo in poprom Kotányi. Količine sestavin prilagodite velikosti zeljne glave.

NAMIG: Solato postavite v hladilnik, da se ohladi. Naslednji dan bo še okusnejša.

4 Priprava krompirjeve solate: krompir kuhajte približno 20–25 minut. Še toplega olupite in narežite na tanke rezine.

5 Čebulo drobno sesekljajte, nato pripravite preliv. Jušno osnovo segrejte, dodajte kis, sladkor, gorčico in sesekljano čebulo ter vse skupaj na kratko pokuhajte.

6 Še topel krompir prelijte s pripravljenim prelivom in ga nežno premešajte. Po potrebi ga rahlo pretlačite, da se preliv bolje poveže s krompirjem. Solato pustite počivati vsaj 20 minut, lahko pa tudi več ur, da se okusi lepo prepojijo.

NAMIG: Okrasite z drobnjakom.

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

1 glava	Rdečega zelja (narezano na trakove)
3	Rdeča jabolka
200 g	Naribanih jabolj
3 žlice	Medu
6	Klinčki celi
3	Lovorjevi listi
Malo	Sirupa iz sladkorne pese
150 g	Nerafiniranega trsnega sladkorja
1 žlička	Brinove jagode
100 ml	Kisa
1 ščep	Morska sol jodirana
	Poper črni mleti
1	Čebula (narezana)
	Jabolčni sok

Za krompirjevo solato

600 g	Krompirja za kuhanje
	Bele čebule
	Kis (beli vinski, jabolčni ali kis nevtralnega okusa)
	Olje (običajno sončnično)
	Gorčica
	Sol zeliščna jedilna
	Poper črni mleti
	Sladkor
	Voda, zelenjavna ali goveja jušna osnova (150–250 ml)
	Drobnjak ali peteršilj