

Doradca Smaku III, odc. 55: Sałatka z czerwonej kapusty



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	5 kg
boczek wędzony	300 g
jabłko	2 szt.
cebula	2 szt.
rodzynki	50 g
szczypiorek	
ocet winny	50 ml
kminek cały	
gałka muskatołowa mielona	
majeranek otarty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Rodzynki wrzucamy na chwilę do wody, żeby namokły. Na patelnię wlewamy ocet winny i podgrzewamy na małym ogniu. W międzyczasie cebulę siekamy w piórka, a jabłka w drobną kostkę.
- KROK 2** Kapustę czerwoną również siekamy, wrzucamy do miski i zalewamy gorącym octem. Kapusta dzięki temu nabierze bardziej intensywnego koloru. Następnie dodajemy jabłka, cebulę i całość mieszamy. Doprawiamy do smaku majerankiem, gałką muskatołową i kminkiem.
- KROK 3** Boczek kroimy w kostkę średniej wielkości i smażymy, mieszając od czasu do czasu, żeby się nie przypalił. Boczek po podsmażeniu powinien być chrupiący. Przygotowany boczek odstawiamy do ostygnięcia

- KROK 4 Przygotowujemy sos: do miseczki wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy odrobinę octu winnego i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Do kapusty dodajemy przestudzony boczek, rodzynki i mieszamy. Całość polewamy przygotowanym sosem. Ponownie mieszamy, w razie potrzeby doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 5 Sałatkę w kapusty układamy na talerze i posypujemy posiekanym szczypiorkiem.