

Dinstani crveni kupus

Recept za download



- 1 kiseliya jabuka
- 2 VŽ limunovog soka
- 1,5 DL jabučnog octa
- 2 DL crnog vina
- 1 MŽ soli
- 1 VŽ vegete
- 2 VŽ šećera
- 200 g crvenog luka (jedna velika glavica)
- 50 g masti - najbolje od guske
- 2 VŽ marmelade od crnog ili crvenog ribizla
- 3 lovorova lista



- 1 kg crvenog kupusa
- 1 VŽ meda
- 1/4 MŽ mljevenog papra
- 1/4 MŽ mljevenog muškarnog oraščića
- 1 štanga cimeta
- 3 klinčića

Mariniranje crvenog kupusa

Sa pripremom dinstanog crvenog zelja počinjemo dan ranije.

Navucite gumene rukavice, jer je teško oprati boju od soka crvenog kupusa. Crveno zelje oslobodimo od tvrdog djela stabljike, te ga naribamo na sitne rezance. Ko je vješt sa nožem može ga i sitno nasjeći. Pripreмимо marinadu od 2/3 jabučnog octa, limunovog soka, mljevenog muškarnog oraščića, papra, 1 VŽ šećera, marmelade od ribizla, klinčića, muškarnog oraha, cimeta i meda.

U marinadu na kraju naribamo oguljenu jabuku, dobro promješamo. Marinadu prelijte preko ribanog crvenog kupusa i sve skupa još jednom dobro promješajte, ali



ne gnječiti.

Sa kličićima i cimetom nemojte pretjerivati jer će sve imati okus po božićnim kolačima. Crveno zelje mariniramo poklopljno 24 sata u hladnjaku.

Priprema dinstanog crvenog kupusa



Na dan pripreme dinstanog crvenog kupusa na masti karameliziramo ostatak šećera te sve skupa podlijemo ostatkom jabučnog octa. Pripazite kada ljevate ocat, jako šprica, pri tome se karamelizirani šećer stisne. Ne brinite u tijeku kuhanja će se razgraditi. Kratko reducirajte, da jabučni ocat do pola ishlapi. Na karameliziranom šećeru i reduciranom jabučnom octu izdinstamo luk, narezan na kolutove, dok ne postane staklast.

U dinstani luk dodamo marinirani crveni kupus. Promješajte crveni kupus i podlijte crvenim vinom. Na kraju posipajte vegetom. Pecite poklopljeno u zagrijanoj pećnici 45-60 min. (ovisno o tome koliko sitno ste naribali crveno zelje) na 175°C. Crveno zelje možete dinstati i klasično na štednjaku.

Dobar znak da je crveno dinstano zelje je gotovo kada u posudi za kuhanje nema više tekućine na dnu. Ali najbolji pokazatelj je tvrdoća zelja, ne smije biti tvrdo, ali ni mekano da se raspada u ustima. Zlatna sredina.

Prije serviranja dinstanog crvenog kupusa odstranite cimet, lovor i po mogućnosti klinčiće, zato ih imajte na broju.

Dinstano crveno zelje servirajte uz divljač, pečenu gusku (općenito uz tamno meso) zajedno sa knedlama od kruha ili [patkom i pire krumpirom](#).

Dinstano crveno zelje ima još bolji okus ako ga pripremite unaprijed i samo prije konzumacije prigrrijete. Također možete ga i smrznuti.



www.moja-kuhinja.com