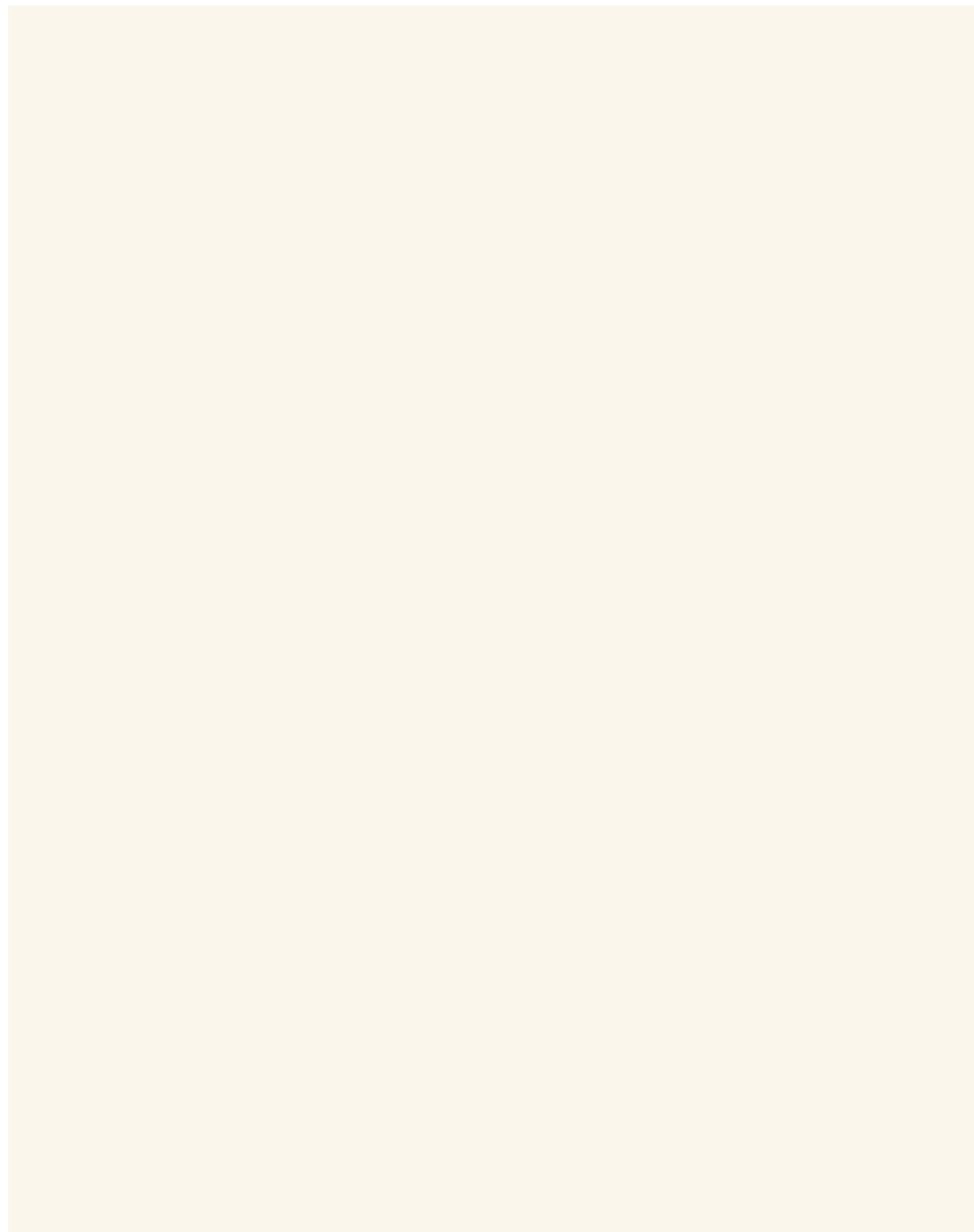


Pivska kobasica s kupusom





Nema boljeg spoja od dobrog piva, sočne kobasice i mirisnog kupusa! Ovaj klasik rustikalne kuhinje spaja jednostavne sastojke u pravo malo slavlje okusa.

Posluženo uz domaću štrucu ovo jelo savršeno ide uz pivo jer se okusi međusobno nadopunjuju – blaga gorčina piva ističe sočnost kobasice, a osvježavajući gutljaj piva savršeno “reže” masnoću i zaokružuje cijeli doživljaj.

SASTOJCI:

- 4 pivske kobasice
- manji ljubičasti kupus
- 1 shallot
- 1/2 jabuke
- 0,3dcl jabučnog octa
- lovor list
- sol, papar
- muškatni oraščić
- cimet
- kim
- biljno ulje

ZEMI ŠTRUCA

- 3-4 šnite starog kruha
- 1 jaje
- 1 -1,5 dcl mlijeka
- peršin list
- brašno
- sol, papar
- biljno ulje

PRIPREMA:

Kruh nasjeckajte na kockice i popržite na vrelom ulju. Prebacite u drugu posudu pa prelijte mlijekom u kojem ste razmutili jaje, dodali sol i papar te sjeckani peršin list. Promiješajte i ostavite da kruh omekša.

Kupus narežite na rezance, luk na kockice. Zagrijte masnoću u pa dodajte sjeckani luk. Kada luk omekša i poprimi zlatnu boju

dodajte narezani kupus i promiješajte. Sortirajte dok kupus ne omekša, zalijte jabučnim octom. Pričekajte neka ocat ispari pa dodajte lovor list, promiješajte i poklopite. Kuhajte na srednje jakoj vatri. Jabuku ogulite i sitno nasjeckajte pa dodajte u kupus, pomiješajte. Začinite cimetom, muškatnim oraščićem i kimom. Ulijte malo vode ili temeljca dok kupus ne smekša uz povremeno miješanje. Pred kraj, posolite i malo popaprite.

Dok se kupus dinsta, dovršite štrucu od kruha. U smjesu od kruha i mlijeka dodajte brašna prema potrebi, tako da ne bude pretvrdo, a može se formirati štruca. Za to koristite alu foliju, a vlažnim rukama formirajte štrucu po želji i zamotajte u foliju kao bombon, krajeve dobro zavrnite. Štrucu stavite u kipuću vodu i kuhajte cca 15-20minuta.

Pivske kobasice ispecite na vreloj masnoći.

Štrucu odmotajte i narežite na šnite pa poslužite na kupusu uz pivske kobasice i kriglu piva.

SAVJET: začini "Five Spice" zamjenjuje sve ove pojedinačne začine i odlično ide u slana i slatka jela, možete ga pronaći u većim dućanima ili onim specijaliziranim.

Dobar tek!



