



Arkadiusz Chwatek,  
Szef Kuchni restauracji  
„Zamkowy Młyn” poleca:



## Krokietki z krupnioka z Górek z modrą kapustą, musem z jabłką oraz chipsem z boczku

### Składniki

- Krokietki z krupnioka  
300 g krupnioka z Górek  
2 białe cebule  
500 ml oleju głubczyckiego do smażenia  
2 jajka  
butka tarta (do panierki)  
mąka pszenna (do panierki)
- Modra kapusta  
pół główki czerwonej kapusty  
2 małe białe cebule  
50 g masła z Olesna  
sok z 1 cytryny  
1 łyżka miodu popielowskiego  
olej głubczycki do smażenia  
sól, pieprz
- Mus jabłkowy  
2 jabłka, 100 g masła, 50 g cukru
- Chips z boczku  
20 g boczku, 1 łyżka oleju do smażenia
- Do dekoracji  
szczawik krwisty, bratki

### Przygotowanie

Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę i smażymy na rozgrzanej patelni do uzyskania złocistego koloru. Krupnioka obieramy, a następnie rozgniatamy widelcem. Uzyskaną masę łączymy z cebulą, doprawiamy solą i pieprzem – do smaku. Formujemy niewielkie kulki, panierujemy je kolejno w mące, jajku i bułce tartej. Smażymy na głębokim oleju.

Główkę kapusty przekrajamy na pół i drobno siekamy. Przekładamy do garnka, zalewamy niewielką ilością wody i gotujemy pod przykryciem do miękkości. W tym czasie obieramy cebulę i kroimy w plastry. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju i smażymy cebulę, aż będzie złocista i miękka. Dodajemy cebulę do kapusty, całość doprawiamy miodem, solą i pieprzem. Dokładanie mieszamy. Dusimy wszystko do momentu połączenia smaków. Zdejmujemy garnek z ognia, skrapiamy kapustę sokiem z cytryny i zaprawiamy zimnym masłem, tak by uzyskać gładką konsystencję.

Aby przygotować mus z jabłek, owoce obieramy i kroimy w drobną kostkę. Na patelni roztopiamy masło, po czym dodajemy jabłka i cukier. Całość karmelizujemy na wolnym ogniu, a następnie blendujemy na jednolitą masę. Odstawiamy na bok do schłodzenia.

Boczek kroimy na cienkie plastry, jednocześnie na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju. Smażymy boczek do uzyskania chrupkości. Ściągamy z patelni, odsączamy z nadmiaru oleju. Odkładamy do ostudzenia.

Elementy dania łączymy na talerzu. Na spodzie kładziemy ciekłą warstwę modrej kapusty, na niej układamy 3 kulki krokietków z krupnioka. Pomiedzy wyciskamy kilka kropli musu jabłkowego, dekorujemy kwiatkami, szczawikiem oraz chipsem z boczku.

czas przygotowania: 25 minut | liczba porcji: 2

Zamkowy Młyn Krapkowice

Szlak kulinarny  
Opolski Bifjy

