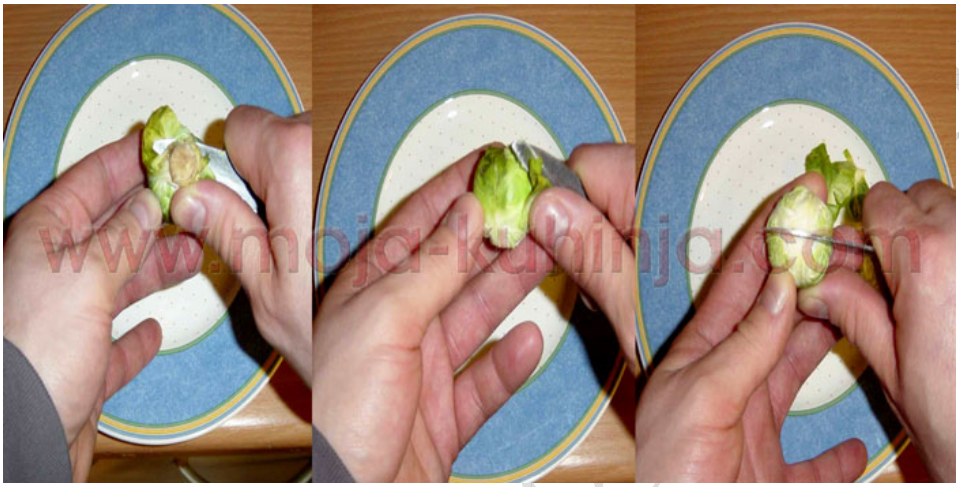
Kelj pupčar na putru od finih trava

Kelj pupčar je najbolji sa kraja jesni i početka zime, kada ga uhvati prvi mraz.

Tada se pod utjecajem mraza gorke tvari u njemu pretvaraju u šećer i on nije više gorak.

Za dvije osobe cca. 400 g
Od začina trebamo samo ½ TL bijelog papra i 1 EL vegete, te putar...
I naravno putar sa finim travama.
Link na kraju recepta.

Očistimo kelj pupčar:



Prvo odstranite suvišnu stabljiku.

Odstranite loše listiće.

Zarežite jedan križ dubine 3-4 mm na mjesto gdje ste odstranili stabljiku.

Time ćemo postići da se kuha ravnomjerno, da temperatura uđe u srdedinu.

Kelj pupčar prokuhajte kratko, 5min u kipućoj slanoj vodi.

Ocjedite ga i stavite u posudu za kuhanje na pari. Nemate li je bit će dobro i jedno sito koje će te stavit iznad kipuće vode i pokriti poklopcem posude u kojoj kuhate.

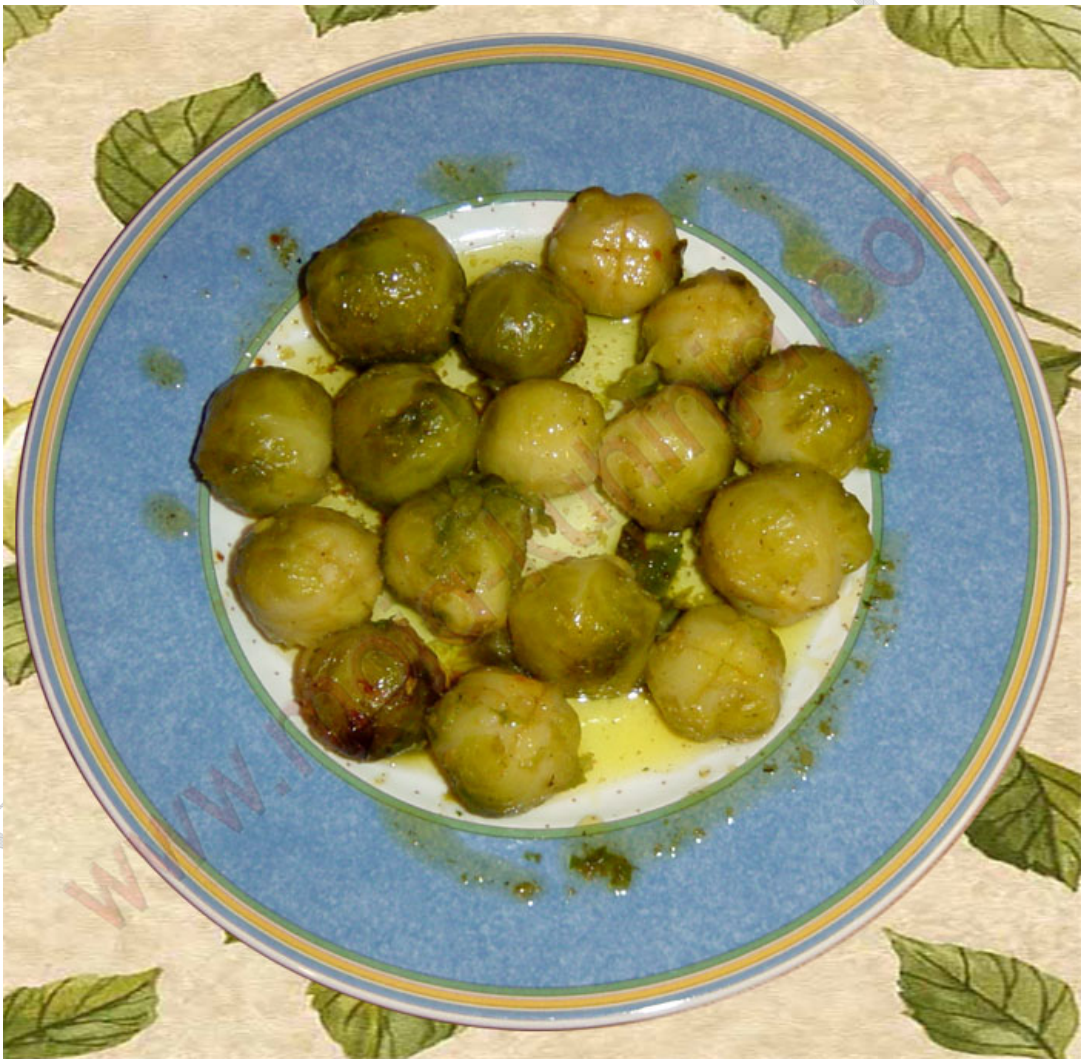
Gledajte da su svi podjednake velićine te ih kuhajte na pari oko 15-20 min.

Rastopite bogato maslac i ubacite kelj pupčar kojeg ste skinuli sa pare.

Posipajte bijelim mljevenim paprom i vegetom.

Kratko prodinstajte. Dodajte još 1-2 EL putra sa finim travama.

Kratko prodinstajte, toliko da se putar otopi. Servirajte toplo.



Putar sa finim travama; http://moja-kuhinja.com/viewtopic.php?t=315