

Kelj varivo | Čušpajz od kelja 02.09.2017

Kelj spada u rod kupusnjača koje sa prvim mrazovima postižu vrhunac arome, pa je zato kelj idealan kao zimsko jelo.

Recimo kao varivo ili čušpajz od kelja.



- 1 kg kelj
- 350 g krumpir
- 300 g mrkva
- 2 režnja 8 g češnjaka
- 1 VŽ 35 g mast ili manje ako je špek masan
- 150 g luka
- 1 VŽ 10 g crvene slatke paprike
- 1 VŽ (25g) koncentrata od paradajza
- špek 100 g
- 1 VŽ (15 g) oštrog brašna
- papar/chilly
- sol/vegeta po okusu
- 2-2,5 l vode ili mesnog temeljca

Kelju odvojite listove i operite ih te narežite na trakice 2-3 cm široke i 5-6 dugačke. Varivo od kelja možemo spremati tako da prvo blanširamo kelj, da mu smanjimo volumen ili da ga bez blanširanja dodamo u juhu. Tekućinu od blanširanja ne bacajte, koristite je kao temeljac.

U prvom slučaju trebamo nižu posudu za kuhanje variva od kelja ili dodajemo ne blanširane listove direktno u čušpajz od kelja, ali tada trebamo viši lonac za kuhanje.



Varivo od kelja počnimo spremati tako da špek narežite na kockice te ga stavite na masnoću koju ugrijete i dodajte nakosani luk.

Špek i luk prodinstajte da luk počne zlatniti. Ako je špek suh, dodajte ga tek tada na masnoću kad je luk već požutio i omekanio.

Dodajte mrkvu narezanu na kolutiće od 5mm i krumpir narezan na kockice. Kratko uznojite. Koristite sortu krumpira pogodnu za pečenje, jer se zbog duljine kuhanja onaj za pire može potpuno raspasti

Češnjak protisnite te ga dodajte u lonac zajedno sa koncentratom od rajčice. Prodinstajte da češnjak zamiriši pa u sve dodajte crvenu papriku i brašno. Kratko uznojite.

Sada ubacite kelj narezan na trakice ili krpice, kratko peokrenite. Zalijte sa 2 - 2,5l litre vode ili još bolje mesnog ili temljcom od kuhanog suhog mesa.

Izbjegavajte dodavati kelj u vodu jer ćete napraviti svinjariju na šparetu. Radije smanjite vatru pa kelj dodajte prvo tek odnda tekućinu. Ovo vrijedi za svo povrće koje je prije kuhanja voluminozno, recimo blitva, raštika, zimski kelj.

Nemojte dodavati svu tekućinu odjednom, jer kada se kelj u varivu opusti možda će sve biti pre rijetko. Posolite i popaprite po ukusu.

Prokuhajte na laganoj vatri dok sastojci ne omekšaju. Vrijeme kuhanja ovisi o kvaliteti krumpira, mrkve i kelja, odprilike 45-60 minuta.

Nekad kelju treba dulje nego mrkvi i krumpiru. Takav kelj se isplati blanširati prije.

Čini li vam se da je čušpajz od kelja ispao ipak pre rijedak, zdrobite par kocki krumpira u pire i kelj varivo stisnite sa time.



Varivo od kelja poslužite sa faširancima ili kuhanim kobasicama.



www.moja-kuhinja.com