

Krpice sa zeljem | Flekice sa kupusom v2 06.11.2015



Za 4 osobe:

- 300 g luka.
- 200 g [suhije slanine](#) ili 100 g [masnije slanine](#), ili suhog kraskog vrata
- 1,5 VŽ šećera
- 1 VŽ svijetlog [balsamico octa](#)
- 1/2 MŽ [kimla](#) u zrnu
- 1 MŽ mljevene slatke crvene paprike
- 1 VŽ sjeckanog [peršuna](#) za posipanje
- ca. 1 l [mesne juhe](#) (može od kocke)
- sol i [papar](#)
- 500 g krpica ili tjestenine npr. [farfalle](#)



- 1 kg svježeg **bjelog kupusa** (zelja)

Operite **kupus**, odstranite vanjske listove, sredinu i sve tvrde dijelove.

Kupus narezati na kockice 1x2cm i dobro ga posoliti. Ostaviti da odstoji barem 30 min.

Krpice sa zeljem, flekice sa kupusom, je jelo do svježeg kupusa dinstanog na slaninini i crvenom luku preprženim na masnoći sa šećerom, začinjeno paprom, kimlom i crvenom paprikom, serviran sa **flekicama od tijesta** ili tjesteninom u obliku mašnice.>

[Op. a] Ako ste u mogućnosti probajte **krpice sa zeljem** napraviti sa [špicastim ili šiljastim kupusom](#). Špicasti kupus je dinstan nakon 20-tak minuta i nije ga uopće potrebno podljevati juhom. Ostatak **pripreme krpica sa zeljem** je isti kao kod normalnog kupusa. [/Op. a]



Luk nasjecite na trakice, te na poprženoj [slanini](#), zajedno sa žlicom šećera, dinstajte dok ne pozlatni. Odstajali **kupus** dodajte na luk i zalijte sa žlicom [balsamico octa](#).

Dodajte [kiml](#), [papar](#), mljevenu slatku papriku. Dobro promješajte. Dosolite po ukusu i podlijte sa malo [juhe](#). **Zelje dinstajte** na laganoj vatri, uz povremeno



mješanje i podljevanje sa juhom cca. 45 minuta.



U međuvremenu skuhajte [tjesteninu](#), najbolje **krpice**, ako ih nemate onda [farfalle](#) (mašnice), može i neko drugo ravno **tijesto**, recimo na komadiće lomljene [pappardelle](#).

[Krpice](#) nek budu aldente, i nemojte je ispirati, nego samo dobro ocijedite.

Promješajte **dinstano zelje** i kuhanu, ocijedenu [tjesteninu](#). Posipajte malo [peršunom](#).

Krpice sa zeljem servirajte tople, premda su meni podgrijane **flekice sa kupusom** još bolje.

Ako pretjerate sa [krpicama sa zeljem](#) probajte [kupus dijetu](#).

