

# Krpice sa zeljem



Za 4 osobe:

- 200g luka.
- 100 g suhije ili 80 g masnije slanine
- 1 VŽ šećera
- 1 VŽ svijetlog balsamico octa
- 1/2 MŽ kimla u zrnju
- 1 MŽ mljevene slatke crvene paprike
- 1 VŽ sjeckanog peršuna za posipanje
- 1 l mesne juhe (može od kocke)
- sol i papar
- 1 l mesne juhe (može od kocke)
- 500 g tjestenine (farfalle)



- 1 kg svježeg zelenog 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.

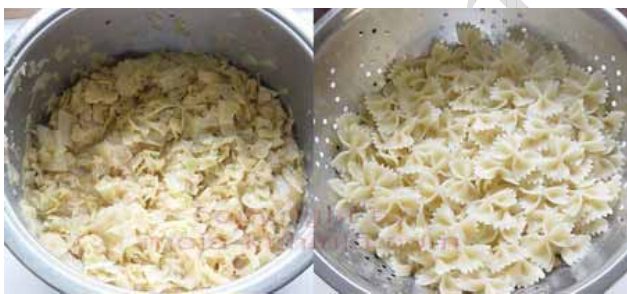


Luk nasjecite na trakice, te na poprženoj slanini, zajedno sa žlicom šećera, dinstajte dok ne pozlatni.

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.



Dinstajte na laganoj vatri uz povremeno mješanje i podlijevanje sa juhom cca. 1 sat.

U međuvremenu skuhaite tjesteninu, najbolje farfalle, može i neko drugo ravno tijesto, recimo na komadiće lomljene papparadelle

Tjestenina nek bude al dente, i nemojte je ispirati, nego samo dobro ocijedite.

Promješajte dinstano zelje i kuhanu, ocijeđenu tjesteninu.



Posipajte malo sa peršunom.  
Servirajte toplo.