

Restano kiselo zelje

Jedan klasik zimske kuhinje, za tri osobe;

Cca 1 kg kiselog zelja
150 g masnije slanine (špeka)
1 luk cca 200g
3 režnja češnjaka
7-8 listova lovora
10 klekovih bobica
½ TL Kima
1 EL instant juhe od mesa (može i kocka)



Narežite špek na male kockice, propržite ga kratko **sl.1** zatim ubacite narezani luk i propržite dok luk ne požuti i dodajte sitno rezani češnjak **sl.2** i propržite samo da češnjak zamiriši, dodajte oprano zelje narezano na trakice, lovor, klekove bobice, kim, instant juhu **sl.3**



Ako imate mogućnost uzmite Varaždinsko kiselo zelje (slabije kiselo) ili Ogulinsko kiselo zelje (jače kiselo). Podlijte sa vodom i ostavite poklopljeno na laganoj vatri dinstati, tu itamo lagano podljevajući vodom. Probajte ne mješati nego samo lagano protresti posudu. Vrijeme pripreme ovisi o zelju, i veličini na koju ste narezali trakice, ali tako od 45 min na više.



Dobar tek