

kelj čušpajz sa svinjskom vratinom



Jedno nekada omrazeno i bez ukusno jelo, koje nikada nisam voljela. Dok nisam počela sama kuhati. Sada najiskrenije kelj mi je jedno od najdražih povrća. A gdje god sam ga kuhala i tko god da ga je jeo uvijek je tražio tanjur vise. Za danas je na meniju kelj cuspajz sa svinjskom vratinom.

1 kelj lijepa srednja glavica

Svinski vrat na kocke ovisi o tebi koliko kod mene 500g

Koža od speka, bilo što dimljeno ili sušeno ako imaš

1 veliki luk

1 paprika

3 mrkve

5-6 srednjih krumpira

2 reznja cesnjaka

3 čaše vode

Malo pasirane rajčice

Od začina 1 žlica mljevene crvene paprike, sol, papar(sto vise to bolje), može vegeta ili kocka za juhu, 1 zlica bosiljka, peršina i origana, 2 lovor lista.

Sve narezi na kocke, Izdinstaj meso, dodaj luk, mrkvu i papriku. Dinstaj oko 1 sata. Dodaj kelj i krumpir i zalij tekucinama. Kuhaj dok se ne skuha □ tj. Dok krumpir ne omekani

Za kraj zaprska ulje, brašno i ta 2 reznja cesnjaka

A za danas ti još nešto spremam, nešto slatko. Prije nego zahvalim za dasci zahvaljujem se baš tebi koji ovo čitaš! Zbog sve ove podrške za mene, meni jako

znači svaki tvoj komentar bio dobar ili loš. Uskoro ćeš me moći i vidjeti u novinama gdje sam ti se isto zahvalila! Da nismo oboje tu di jesmo ja nit bi imala ovu priliku, niti ovaj medijski prostor. Da učim te kuhati ako ne znaš, dajem ti recepte i ideje ako znaš ali mislim da ti dajem najviše motivacije, dizem svijest o nama sa invaliditetom, da svi vide da mozemo sve i da nismo sa drugoga planeta.

Značite mi svi! ☐

Ovim putem se zahvaljujem @cuckoocup_hrvatska na predivnoj dasci koja će zasigurno poslužiti svrsi! Naime svoju sam lagano pripalila i nije bilo druge nego uzeti novu, no ja sam jako teška osoba i neodlucna sam da je to katastrofa! Tako da me ovo danas razveselilo i iznenadilo, kao naručeno! Pa ako i ti želiš nekoga iznenaditi pogledaj na njihovu stranicu, imaju super poklona!

#kelj#varivo#cuspajz#daska#idejezarucak#idejezapoklon#cuckoocup#cerebralna paraliza