

krpice sa zeljem



Znaš li tajnu dobrih krpica sa zeljem? Ja znam! I rado ću je podijeliti sa tobom. Klasicno i starinsko jelo, ali lako ga možeš zeznuti. Neki se kunu da je tajna u svinjskoj masti ali ja se ne slažem i na ulju su odlične, bez trunke mesa u njima. Koji put ih sluzim uz saft, a koji puta uz peceno meso. A najradije ih jedem ovako i to hladne sa puno papra.

Svaki put radim na isti način i po meni je tajna u šećeru i nikad ali nikada nemoj preskočiti ovaj korak.

1 veci luk

1 glavica kupusa (cca kg)

1 žličica šećera

1 žličica crvene paprike

Sol i papar po ukusu

Voda ili juha za podlijevanje

200g krpica ili 300g ako voliš više krpica

Kada dinstas luk obavezno dodaj zlicicu šećera, kad se karamelizira dodaj crvenu papriku i narezano zelje. Posoli da zelje pusti tekućinu, pa podlijevaj vodom ili juhom ako je kuhaš. Još jedna bitna stavka krpica za mene je frisko mljeveni papar.

Ja sam radila sa Koleda krpicama i baš su top.

Volis li ti krpice?

#koledatjestenina#krpicesazeljem#rucak#idejazarucak