SKUHAJ.SI



Tenstano zelje

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: priloga
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebula
- ščepec soli, popra
- 1/2 čajne žličke paprike v prahu
- 1 zvrhana žlica ocvirkov v masti
- 700 g kislega zelja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Čebulo narežemo in popečemo na olju. Ko postane zlato rumena ji dodamo ožeto zelje. Tudi tega popečemo. Dodamo mu malce soli, ker je zelje že tako bilo namočeno v solnici, in malce popra, ter paprike v prahu.
V drugi posodici popražimo ocvirke. Popražene zlijeme čez zelje, vse skupaj premešamo, še malce potenstamo in postrežemo.

Dober tek!