



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Макарони по избор
500 g	Червено зеле
2 бр.	Кромид лук
100 g	Кристална захар
2 с.л.	Масло
50 g	Лешници или орехи, натрошени
50 g	Галета
1 ч.л.	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол
100 g	Малини

Карамелизирани нудли с червено зеле и малини

⌚ 30—40 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Почистете зелето от външните листа и махнете кочана. Нарежете на малки парченца. Нарежете лука на тънки лентички.
- 2 Карамелизирайте захарта в дълбок тиган, без да позволявате да загори!
- 3 Добавете маслото и разтворете захарта в него. Намалете котлона и добавете зелето и лука. Гответе около 20-30 минути.
- 4 Овкусете със сол и пипер и задушете.
- 5 През това време пригответе пастата ал денте и добавете към зелето.
- 6 Загрейте 1 с.л. масло на тиган и добавете в него ядките и галетата.
- 7 Разбъркайте малините с пастата и гарнирайте с препечената галета с ядки. Поръсете с прясно смлян пипер меланж.

