



# Karamelizirane zeljne krpice z malinami

⌚ 30–40 Min   

## Priprava

- 1 Rdečemu zelju odstranite zunanje liste, ga razpolovite, mu izrežite trdi kocen, nato pa ga narežite na grizljaj velike kose. Čebuli narežite na tanke rezine.
- 2 V globoki ponvi ali kozici karamelizirajte sladkor ter pazite, da ga ne zažgete. Dodajte maslo in v njem razpustite sladkor. Rahlo znižajte temperaturo, dodajte zelje in čebulo ter med nenehnim mešanjem skuhajte al-dente (približno 20–30 minut).
- 3 Dodajte sol, poper in semena kumine ter nadaljujte s praženjem.
- 4 Medtem skuhajte krpice, da bodo al-dente, in jih dodajte k zelju.
- 5 Medtem v ponvi stopite 1 žlico masla, dodajte lešnike ali orehe in krušne drobtine ter pražite 2–3 minute.
- 6 Preden postrežete, v krpice vmešajte maline ter okrasite s krušnimi drobtinami in svežim poprom.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Krpic (testenin)
0.5 kg	Rdečega zelja
2 celi	Čebuli
100 g	Belega kristalnega sladkorja
2 žlici	Masla
50 g	Sesekljanih lešnikov ali orehov
50 g	Krušnih drobtin
1.5 žlice	♦ Kumina cela
1 žlička	♦ Poper pisani celi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
100 g	Svežih malin

