

Buncek s kiselim kupusom, jabukama i njokama



 Simple

Zima je savršeno vrijeme za tzv. "comfort food" pa zato ja nastavljam u istom revijalnom tonu i uopće ne pokušavam promijeniti ritam jer ovakva hrana podiže temperaturu tijela (čitaj: grije), podiže raspoloženje i energiju, definitivno vraća raspoloženje i osmijeh na lice, a posebno kada mogu kupiti to što mi treba na akciji, kao ovaj sočni buncek o kojem ću vam napisati šalabahter

Sastojci:

– svježa svinjska koljenica / buncek [Ravlić](#)

– 1 luk

– svinjska mast Ravlić

– 1 kg kiselog kupusa

– kim

– lovor list

– 1 jabuka

– sol

– papar u zrnu

– njoke (može i gotove ako ne stignete mijesiti kao ja)

Koljenicu operite i osušite ubrusom pa dobro nasolite i ostavite nepoklopljenu na hladnom bar pola dana, ako ne i cijelu noć.

Zagrijte pećnicu na 220 stupnjeva. Otopite 2 žlice svinjske masti i zagrijte. Koljenicu izvadite na sobnu temperaturu bar pola sata prije pečenja. Zalijte je toplom masti i stavite peći. Nakon 30-45 minuta smanjite temperaturu pećnice na cca 160 stupnjeva i pecite još cca 1 do 1,5 sat, ovisno o veličini. Ovako ćete dobiti hrskavu koru koje je meni za prste polizati

Dok se koljenica peče, pripremite kupus. Nasjeckajte luk sitno i popržite ga na žlici masti, dodajte oprani narezani kupus, promiješajte i pustite da se kratko zapeče pa dodajte kim, lovor list i papar u zrnu. Na laganoj vatri dinstajte i pred kraj dodajte jabuku razrezanu na četvrtine (ja je ne gulim, dobro operem). Posolite i poklopite, isključite i pustite da se arome sjedine.

U kipućoj slanoj vodi skuhaite njoke. Izvadite koljenicu iz pećnice i posude u kojoj ste je pekli, pa na tu masnoću dodajte skuhanu njoke, promiješajte i kratko ih zapecite u pećnici na 220 stupnjeva. Narežite buncek i poslužite uz kiseli kupus i njoke, poslužite uz čašu Frankovke i uživajte.....dobar tek!!!





