

Kiseli kupus i koljenica



 Jednostavan

Hladni kišni dani traže “comfort food”, a ako mene pitate, ovo što ću Vam danas predložiti, ulazi u sam vrh mojih favorita. Sve se poklopilo, jesenja kiša i koljenica u [Mesnici Ravlić](#). Dimljena koljenica je na [akcijskoj ponudi](#), a i kiseli kupus. Pa idemo kuhati....



Prokuhajte koljenicu cca 15 minuta pa tu vodu bacite. Ponovno je stavite kuhati na cca 1,5 sat ili dok meso ne omekša, a u vodu dodajte nekoliko listova lovor lista i pola luka.

Ogulite krumpir za pire, narežite na kocke i stavite kuhati u slanu vodu.

Operite kiseli kupus pod mlazom hladne vode. Nasjeckajte polovicu luka na kockice i popržite na malo svinjske masti. Dodajte ocijeđeni kupus pa kratko zapržite. Dodajte lovor list i papar u zrnju (za umjetnički dojam). Promiješajte.

Zalijte kupus s vodom u kojoj se kuha koljenica i kratko prodinstajte, dodajte tucanu crvenu papriku i posolite ako je potrebno. Kiseli kupus rijetko solim, jer je sam dovoljno slan pa ne volim da me “prevari”.

Napravite pire krumpir s maslacem i toplim mlijekom. Ocijedite koljenicu, narežite na komade i poslužite uz kiseli kupus na pire krumpiru.

Dobar tek!

