

Zapečen kiseli kupus sa šufnudlama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Varivo:

- **500 g** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **60 g** suve mesnate slanine, pancete
- **1** lovorov list
- **prstohvat** kima
- **prstohvat** bibera
- **prstohvat** soli
- **1/2 kašice** mlevene crvene paprike

Šufnudle:

- **4** krompira
- **1** jaje
- **1 kašika** putera
- **1 kašica** soli
- **4 kašike** griza
- **oko 250 g** mekog brašna
- **2-3 kašike** ulja za mazanje tiganja
- **za vodu za kuvanje** so

Finale:

- **1/2 kašike**ulja za premazivanje posude-pekaca
- **100 g**kackavalja ili gaude za rendanje

Priprema

Priprema variva: Kiseo kupus izmeriti, pa odvojiti 500 grama tako što cemo glavicu prepoloviti, ili pažljivo skinuti gornje listove za sarmu, a sredinu glavice uzeti za ovaj recept. Dobro isprati kupus nekoliko puta u hladnoj vodi, iscediti rukama i iseckati na fine rezance izostavljajući koren. Ukoliko je kupus mnogo kiseo i slan, isprati ga ponovo kad bude bio isecen i iscediti rukama. Oljuštiti crni luk, isprati ga pod vodom i sitno iseckati. Iseckati slaninu. U dubljem tiganju zagrejati ulje na umerenoj vatri, pa dodati iseckanu suvu, mesnatu, slaninu i pržiti nekoliko minuta dok slanina ne zamiriše. Dodati iseckan crni luk, posoliti prstohvatom soli i pržiti dok luk ne omekša i blago porumeni. Dodati iseckan, ispran i dobro iscedjen kupus. Pobiberiti, dodati kim i lovorov list, a zatim sipati pola čaše vode, poklopiti i dinstati najmanje 30 minuta na tihoj vatri. esto promešati i dodavati po malo tople vode da bi se održavao proces dinstanja. Probat i kupus i ako je potrebno dosoliti. Dodati mlevenu crvenu papriku i upržiti kupus uz stalno mešanje.

Priprema šufnudli: Oprati i oguliti krompir, isprati ga i staviti u lonac. Preliti hladnom vodom da ogrezne, posoliti prstohvatom soli i kuvati oko 30 minuta, ili dok se sasvim ne bude skuvao i omekšao. Ocediti i odmah ispasirati. Zatim pomešati s puterom, jajetom, solju, grizom i brašnom i umesiti kompaktno i nelepljivo testo. Testo od krompira oblikovati između dlanova u valjuške velicine malog prsta. U veci lonac sipati oko 3 litre vode, pa zagrejati do ključanja, a zatim smanjiti temperaturu za jedan podeok, ili onoliko koliko je potrebno da strujanje vode ne bi bilo prejako. Posoliti vodu. Spuštati valjuške u ključalu vodu, a oni će potonuti na dno lonca. Kad isplivaju, recimo posle 5-10 minuta, kuvani su. Neka se kuvaju na površini vode još koji minut, pa ih izvaditi pomocu rešetkaste kašike i staviti na tanjir. Premazati veci teflonski tiganj uljem i zagrejati ga na umerenoj vatri. Dodati, bez pretrpavanja, kuvane i ocedjene valjuške i pržiti ih uz okretanje desetak minuta, ili dok ne budu porumeneli sa svih strana. Deo šufnudli rasporediti preko kupusa u pekacu, a ostatak pripremiti i servirati odvojeno, ili nekuvane zamrznuti za neku drugu priliku. Ako imamo unapred pripremljene i zaledjene šufnudle, pola jela nam je gotovo.

Finale: Zagrejati rernu na 180° C. Posudu za pečenje-pekac premazati uljem, pa sipati dinstan kupus sa slaninom. Odozgo rasporediti propržene šufnudle. Kackavalj, gaudu ili neki drugi žuti sir tanko iseci nožicom za sir, ili izrendisati na trenici. Posuti preko šufnudli, a zatim staviti pekac u zagrejanu rernu. Peci dvadesetak minuta. Servirati odmah.

Savet

Kiseli kupus sa šufnudlama ili valjušcima je tipino jelo iz nemake i austrijske kuhinje, koje se vrlo dobro uklapa u hladnu sezonu. Kiseli kupus sadrži puno C vitamina, a u kombinaciji sa šufnudlama imaemo veoma zasitno jelo. Navedene mere su za ovalnu posudu dimenzija 16 x 25 cm, ili za 3-4 osobe.