



RECEPT: Sladko zelje s paradižnikom

Potrebujemo:

- 1 glava svežega zelja
- 6 strokov česna
- 1 konzerva pelatov (ali 4-5 svežih paradižnikov)
- 1 žlica moke
- juha za zalivanje
- sol, poper
- origano, bazilika, majaron
- olje

Priprava:

Zelje zrežemo na rezance in ga splaknemo pod tekočo vodo. Na olju prepražimo sesekljan česen, samo da zadiši. Dodamo narezano zelje, premešamo in pokrito dušimo, da izpari voda. Dodamo sesekljane pelate. Dušimo. Ko se tudi pelati poslovijo od vode, jed opravimo z žlico moke in zalijemo z juho (jaz vržem noter eno govejo jušno kocko in zalivam z vodo). Po okusu še solimo, popramo in dodamo kar precej mediteranskih zelišč. Dušimo v napol pokriti posodi dokler ni zelje mehko. DOBER TEK!



GIZ Slovenska zelenjava
Plemljeva 2
1210 Ljubljana-Šentvid
Slovenija

t +386 (0)1/51-51-682
f +386 (0)1/51-51-683
e info@gizslovenskazelenjava.si
www.gizslovenskazelenjava.si