

## KUPUS SA ŠALŠOM

- 1 kg kupusa
- 2 dcl šalše
- 3 krumpira
- voda, sol
- maslinovo ulje
- soda bikarbona



Kupus očistite tako da korijen skinite, dosta je tvrd tako da ga ne koristimo kao u blitve i špinata. Listove nasjeckajate na trakice i kuhajte u puno kipuće vode u koju ste stavili sol i malo sode bikarbone (obvezno, jer kupus je tvrd i treba malo pomoći za kuhanje). Ako kupus nije «ubijen» od leda krompire stavite poslije kupusa, jer će kupusu trebati dosta da se skuha. Otprilike će mu trebati dvadesetak minuta.

Kad su kupus i krompiri skuhani procijedite, zalijte sa malo maslinova ulja, popaprite i umiješajte gotovu šalšu. Poslužite bez nekih dodataka jer ovo je ukusno i jednostavno dalmatinsko jelo – šteta ga je s nečim pokvarit. Naravno, morate ga zaliti čašom domaćeg crnog vina. Moji su radili vino, ali treba pričekati da sazrije. Sviđa se meni i ono u konobi «Kalalarga», ali neće da me počaste bocom vina. A tako bi im rado prala sude.

