



## **Kranjska klobasa z zeljem**

*Krainer worst met zuurkool*

4 paren Kranjska klobasa  
1 kg. zuurkool  
2 eetlepels reuzel of olie  
2 eetlepels kaantjes  
1 ui  
½ tl. tijm  
1 laurierblad  
zout en peper  
žganci

Verwarm de olie of reuzel in een pan. Snipper de ui en bak hem zachtjes glazig. Doe er de zuurkool bij, kruid het met tijm, laurier, peper en zout. Giet er een klein laagje water bij en laat het een half uurtje smoren met het deksel schuin op de pan zodat het vocht tegen het einde van de kooktijd grotendeels is verdampt. Schep het af en toe om. Als het te droog dreigt te worden mag er een heel klein scheutje water bij.

Ondertussen week je de kranjska klobasa. Zet daarvoor de worstjes in een pan water op het vuur en breng het aan de kook. Zodra het water flink kookt zet je het vuur uit en leg je het deksel op de pan. Laat de worstjes tien minuten zo staan.

Ondertussen bak je de kaantjes in een pannetje met wat vet of reuzel en kook je de žganci.

Serveer de worst met de zuurkool en de žganci, alles bestrooid met de kaantjes.