

Zapečeni kupus sa mlevenim mesom i pirincem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica**kupusa
- **100 g**pirinca
- **400 g**svinjskog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **200 ml**soka od paradajza
- **1 kašika**ulja
- so
- biber
- slatke mlevena paprika

Priprema

U veci lonac sipati vodu i staviti je da provri. Kad provri, staviti ceo kupus u nju i ostaviti da se kuva 5 minuta. Kupus izvaditi, skinuti omeksalo lišće, potopiti i opet kuvati 5 mniuta. Skinuti ostalo lišće, prohladiti, iseci tvrde delove.

Seckati crni luk, dinstati ga da omekša na malo ulja. Dodati meso i zacine, dinstati 20 minuta. Staviti opran pirinac, promešati, dinstati još 5 minuta.

Okruglu vatrostalnu posudu nauljiti, poreati trecinu listova kupusa, preko toga naneti polovinu smese od mesa, prikriti trecinom kupusom, opet polovinu mesa i završiti kupusom. Sve prekriti aluminjumskom folijom i peci 40 minuta na 180 stepeni. Posle tog vremena skinuti foliju, zaseci kupus na nekoliko mesta (do dna posude), preliti sa gustim sokom od paradajza i peci još 10-15 minuta na 150 stepeni.

Savet