Kiseo kupus sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kiselog kupusa
- **1 par**dimljenih kobasica
- **300 g**svinjskog mesa od buta
- **300 g**mesnate slanine
- **3 glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **50 ml**ulja
- **po ukusu**slatka zacinska paprike
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **2-3**lovorova lista
- **5**suvih sljiva
- **200 ml**soka od paradajza
- **1 kašika**šecera
- **2 dl**crnog vina

Priprema

Kobasice isecite na kolutove, a svinjetinu na kockice. Luk isecite na rebarca. Na ulju propržite crni i beli luk, zacinsku papriku i zalijte cašom vode. Meso malo posolite i pobiberite malo propržite, a nakon toga dinstajte oko pola sata. Potom dodajte slaninu, kobasice, list lovora, i suve šljive. Promešajte i na kraju dodajte kupus. Dinstajte oko pola sata povremeno dolivajuci vodu, pa sipajte paradajz sok, dodajte kašicicu šecera i dinstajte dok meso ne omekša. Pred kraj kuvanja ulijte vino i toliko vode da sve ogrezne. Kuvajte još 15 minuta na tihoj vatri i posluziti uz proju.

Savet

Uz ovo jelo pripremite proju.