

Kupus sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** viršli
- **1 glavica** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 manja glavica** belog luka
- **maloulja**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **40 g** margarina
- **2 kašike** senfa

Priprema

Kupus oprati, iseci na rezance i dinstati oko pola sata sa seckanim crnim i belim lukom, pa zaciniti. Dodati margarin, senf i viršle. Dinstati na tihoj vatri još pola sata.

Savet