

Kupus sa senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**viršli
- **1 glavicak**upusa
- **1 glavicac**rnog luka
- **1 manja glavic**abelog luka
- **maloulja**
- **malomeš**avine 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