

Kiselim kupusom punjeno meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa u komadu
- **200 g** slanine
- **1** crni luk
- **600 g** kiselog kupusa (ribanac)
- so
- biber

Priprema

Slaninu iseci na kocke popržiti na ulju, dodati sitno seckan crni luk. Kad dobije boju dodati kupus, dinstati 30 minuta. Meso zaseci tako da dobijemo veci komad, izlupati posoliti biberiti po želji-ukusu, alu foliju nauljiti staviti meso zatim fil i privuci dve strane mesa ka sredini umotati u foliju i peci na 200 stepeni oko 2 sata.

Savet