

Sladak kupus iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 - 2 kg** slatkog kupusa
- **400 g** svinjskih, sirovih, špic rebara
- **400 g** svinjskog mesa od plecke
- **400 g** juneceg paufleka
- **1 veca** glavicacrнog luka
- 2vece šargarepe
- **250 ml** pasiranog paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- mast ili ulje
- voda
- brašno
- aleva paprika

Priprema

Svinjsko meso od plecke iseci na kocke, špic rebra na željene komade, juneci pauflek takoe iseci na kocke, pa staviti na zagrejanu mast ili ulje, posuti suvim bilnjim zacinom i biberom i dinstati dok ne porumene.

Kupus iseci na vece parcice i staviti ga u dublju posudu. Crni luk iseci sitno, a šargarepu na manje kockice, pa dodati u kupus. Posuti suvim bilnjim zacinom, alevom paprikom i biberom, po ukusu, i dodati pasirani paradajz. Sve promešati i ostaviti po strani, dok meso ne porumeni.

Kada je meso dobilo lepu, rumenu boju izvaditi ga u tanjur. U masnoci, gde se meso pržilo, staviti pola

pripremljenog kupusa, preko rasporediti meso, pa pokriti drugom polovinom kupusa. Naliti vrelom vodom, da bude dva prsta ispod kupusa. Staviti na vatru da prokljuca. Za to vreme zagrejati rernu na 200 C.

U pola šolje od 200 ml, razmutiti dve kašicice brašna, pa kada kupus provri sipati razmuceno brašno i polako pomešati (ne podižuci ni kupus ni meso, samo procu varjacom kroz šerpu, da bi brašno svuda dospelo). Šerpu dobro pokriti alu folijom i staviti u zagrejanu rernu. Rernu smanjiti na temperaturu da jelo samo krckaa, polako, dva sata. Posle dva sata rernu iskljuciti i ostaviti kupus još pola sata.

Savet

Probajte, uveriete se koliko je ukus bolji od standardnog spremanja.