

## **Kupus rezanac**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kg**kupusa
- **500 g**šargarepe
- **po ukusu**so i biber

### **Priprema**

Kupus sitno iseckati, a šargarepu ocistiti i narendati. Izmešati, staviti so i biber, i staviti u dublji lonac pritom pritiskajuci. Naliti hladnu vodu da prelije i pritisnuti necim teškim (preko kupusa veci tanjur, pa preko njega npr. kamen). Prekriti lonac krpom i ostaviti na hladnom mestu da odstoji oko nedelju dana.

### **Savet**

Prilikom služenja staviti ulje, alevu papriku i suvu buljni zain, po želji.