Svadbarski-slavski kiseli kupus



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**kiselog kupusa
- **500 g**suvih rebra
- **300 g**suve slanine
- **300 g**sirove slanine
- so
- suvi biljni zacin
- tucana paprika
- aleva paprika
- biber
- lovrov list

Priprema

Glavice kupusa iseci na cetvrine. Ako su glavice velike možete iseci na osam dela.

Mast sipati u tiganj i zagrejati. Sipati navedene zacine i kratko propržiti.

U expres lonac reati kupus, meso i slaninu i zaliti sa nekoliko kašika vrele zaprške. Staviti lovorov list i opet redom dok ne potrošite sav kupus i slaninu.

Kupus naliti vodom da ogrezne, staviti mali tanjir preko kupusa i zatvoriti poklopcem od expres lonca.

Savet

Ja sam otprilike napisala koliine kupusa i slanine. Od mesa kombinujete sami, bitno je da ima suvog i sirovog mesa sa dosta masnoe. Vreme pripreme je kratko, ali vreme kuvanja je dosta dugo i što se duže krka, kupus je lepši. Ja za slavu pripremam dan ranije i on se krka ceo dan, pa i duže. Uz proju je fenomenalan.