

# **Kuvani kupus sa kobasicom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** kobasica
- **700 g** kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **3** krompira
- **1** lorber
- **2** lvide
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** soli, suvi biljni zacin
- **malokima**
- **sakapirinca**

### **Za zaprsku:**

- **1** kasikamasti
- **1** kasikabrašna
- **1** kasikacrvene zacinske paprike

## **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i izdinstati ga na ulju. Potom dodati seckani kupus i krompir, zaciniti po ukusu i ubaciti

jedan lorber i kim. Zatim sve to naliti sa 2 l vode. Kuvati na laganoj vatri 40 minuta. Zatim ubaciti saku pirinca, koji smo pre toga držali potopljenog u vodi, i seckane kobasice. Kuvati još 10 minuta. Napraviti zapršku od masti i brašna, dodati kašiku crvene zacinske paprike i ukuvati zapršku.

### **Savet**

Ko voli može kuvati i bez zaprške.