

Posni slavski kiseli kupus



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 glavica**kiselog kupusa
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3 velike kašike**biljnog maslaca
- **zacin**biber, so, aleva paprika

Priprema

Oljuštite i isecite krompir na kolutove i skuvajte u vodi sa malo biljnog maslaca. Treba biti skroz mekan.

Crni luk sitno isjeckati i propržiti na ulju. Kiseli kupus oprati i isjeci u male trakice i dodati u luk. Kupus se treba mešati dok se prži, jer se voda ne dodaje. Po potrebi dodajte biljni maslac.

Skuvani krompir ocedite i izgnjecite viljuškom, mogu vam slobodno ostati grudvice od krompira. Kada kupus dobije zlatno žutu boju dodati krompir. Stalno mješati, jer ce krompir poceti da se topi. Trebate dobiti jednu finu smesu i možete pobiberiti i ukasiti sa malo aleve paprike.

Savet

Ovo jelo može biti u mrsno, ako dodate suvo ili sveže meso, kobasice ili šunku. U tom sluaju koristite svinjsku mast umesto ulja.