

Zimski rucak



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** kiselog kupusa
- **1 kg** svinjskog mesa-od vrata i buta
- **500 g** domaćih kobasica
- **500 g** suvih rebara
- **500 g** mesnate slanine
- **500 g** junceceg mesa (po izboru)
- **1 kg** krompira
- **500 g** crnog luka
- **3-4** cena belog luka
- **4** listalovora
- **50 g** aleve paprike
- **20 g** tucane ljute paprike
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Kupus iseci na krupnije komade, a takoe i mesa, slaninu i kobasice. Crni i beli luk iseckati sitno. Krompir iseci na pola (prethodno ga oljuštiti). Za kuvanje koristiti što vecu šerpu.

Na dno šerpe staviti kupus, preko njega mesa, slaninu, kobasice, krompir, pa posuti crnim i belim lukom, alevom i ljutom paprikom. Staviti i listove lovora. Preko svega toga, ponovo staviti kupus, pa ponoviti postupak sa mesom, kobasicama... Postupak ponavljati, dok se svi sastojci ne utroše, a završiti kupusom. Ako koristite veliku šerpu, trebalo bi da imate tri reda kupusa i dva reda mesa. Naliti vodom da ogrezne i kuvati na nižoj temperaturi, oko 4 sata.

Najbolje je kuvati na smederevcu zbog precnika šerpe. Naravno, po potrebi, možete skuvati i manju kolicinu. P.S. So dodati ukoliko kupus nije dovoljno slan.

Savet