

Meze uz aperitiv



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** kiselog kupusa
- **7-8 cena** belog luka
- **4**šargarepe
- **6**paprike iz tursije
- peršunov list
- mleveni biber

Priprema

Spremiti lepe i cele listove kiselog kupusa. Šargarepu izrendati, luk i papriku sitno iseckati. Podmazati malo dublji četvrtasti pleh i prekriti 2 sloja kiselog kupusa, zatim posuti sa malo šargarepe, luka i paprike, zaciniti biberom i peršunovim listom. Postupak ponoviti tako da ukupno ima 7 reda kupusa. Prekriti folijom i preko pleha staviti nesto tesko da se ispresuje. Ostavite da prenoci. Secite na kocke i služite uz aperitiv. Prijatno!

Savet