

Kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgkiselog kupusa**
- **200 gsvinjske masti**
- **2 glavicecrnog luka**
- **2 listalovora**
- **nekoliko zrnabibera**
- **1/2 kgsuvog mesa od buta**
- **1 kašicicaaleve paprike**

Priprema

Kupus iseci na krupnije komade. U tiganj, staviti mast, ugrejati je, pa dodati crni luk isecen na rebarca, propržiti malo, pa dodati alevu papriku. U lonac gde ce se kuvati kupus staviti prvo 1 kašiku zaprške, odozgo polovinu nasecenog kupusa, onda suvo meso. Prekriti drugom polovinom kupusa i prelitи preostalom zaprškom. Pored samog zida lonca sipati jednu šolju od bele kafe vode. Poklopiti lonac i ostaviti na tihoj vatri, da se krcka. Probati kupus i kada je kuvan, skloniti sa vatre i služiti.

Savet

Najbolje ide uz proju.