

# **Kiseli kupus i pirinac**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 šolje** pirinca
- **6 listova** kiselog kupusa
- **1 glavicacrnog** luka
- **50 gdimljene** slanine
- **po želji** masti
- **po želji** zacina
- **1**lovorov list
- **1**šargarepa

## **Priprema**

Na malo masti propržiti crni luk. Zatim dodati izseckani kupus, šargarepu i slaninu. Dinstati 10 minuta.

U drugoj šerpi, skuvati pirinac. Nemora da bude skroz kuvan, nek bude polu kuvan. Zatim uzeti vatrostalnu ciniju, podmazati je mašcu i u nju reati, ovim redosledom: pirinac, suvi biljni zacin, smesa sa kiselim kupusom, slatka aleva paprika, lovor, pirinac i smesa sa kiselim kupusom. Preko staviti masti.

Zatim poklopiti i peci u prethodno zagrejanoj rerni 60 minuta na 220 stepeni.

Nakon 45 minuta, skinuti poklopac, obložiti folijom i vratiti u rernu.

## **Savet**

Služiti uz soja sos. Prijatno.