

## ***Kiseo kupus sa knedlama***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **1** par srpskih kobasica
- **600 g** svinjskih rebara barenih
- **200 g** dimljene slanine barene
- **po potrebi** voda
- **2-3** glavice crnog luka

#### **Za knedle:**

- **2,5** dlmleka
- **2** dl vode
- **1** paket kvasca
- **1** kašika šecera
- **1** jaje
- **600 g** brašna
- **2** kašice soli

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati na kockice i na malo ulja staviti da se dinsta. Dodati luku kupus ribanac i uz dodavanje vode krckati otprilike 1,5 casova. U drugoj posudi prokuvati svinjska rebra i nakon toga ih dodati kupusu. U kupu dodati kobasicu i slaninu secenu na komade. Sve krckati zajedno, a za to vreme u posudi za mešenje umesiti testo za knedle. Prvo u toplo mleko dodati šecer i kvasac da nadoe. Nakon toga dodati jaje i so i brašno. Umesiti mekano testo. Kada je testo udvostrucilo prvobitnu kolicinu kašiku umociti u kupus i vaditi kašikom

knedle i stavljati ih gore na kupus. Posudu sa kupusom poklopiti i knedle kuvati na pari po desetak minuta sa svake strane. U kupus povremeno dodavati vode da kupus ne zagori.

### **Savet**

Pošto knedli bude više pripremiti posudu i u nju posebno vaditi višak knedli, a ostale ostaviti sa kupusom. Može i neko drugo meso ili domaa dimljena kobasica ..... Prijatno !