

Kupus prste da polžeš



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kupus:

- **4 glavice** kiselog kupusa
- **500 g** suvih rebara
- **nekoliko** domaćih suvih crevca
- **4 kašike** aleve parike
- **4 listalovora**
- **1/2 kesice** bibera u zrnu
- **5 punih kasika** masti

Za nalivanje:

- **1/2 l**kljucale vode

Priprema

Kiseli kupus iseci na cetvrtinu pa svaku cetvrtku niz duž na pola pa svaku duž na tri dela.

Rebarca i crevca oprati u vrucoj vodi i iseci na kockice.

Vecu šerpu po dnu i pocelim zidovima premazati mašcu, pa na dno staviti kašiku aleve paprike.

Po dnu poslagati seceni kupus, pa list lovora, nekoliko zrna bibera, onda red rebara, crevca, pa kasika masti.

Opet red kupusa, mesa, zacina pa tako dok ima materijala.

Zadnji da bude kupus, kašika masti, kašika aleve, naliti sa kljucalm vodom i ostaviti da se krcka.

Servirati i uživati! PRIJATNO

Savet

Kod nas je obožavan pa odatile i naziv.