

Kiseo kupus sa suvim kolenicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **260** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakiselog** kupusa
- **2** svinjske suve kolenice
- **1**juneca suva kolenica
- **3 kašikemasti**
- **6 kašikaulja**
- **2 kašicicealeve** paprike
- **2**lovorova lista
- biber u zrnu
- suvi biljni zacin

Priprema

Mast otopiti, dodati ulje i napraviti zapršku sa alevom paprikom. U zapršku poreati red krupno isecenog kiselog kupusa, red suvih kolenica isecenih na komade. Postupak slaganja ponavljati dok ne utrošite sav materijal. Poslednji red neka bude kupus. Preko posuti biberom u zrnu, malo suvog biljnog zacina i sa obe strane ubosti po 1 lovorov list. Šerpu poklopiti i krcati na tihoj vatri 3-4 sata. Služiti toplo.

Savet