

## ***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**
- **1juneca suva kolenica**
- **3 kašikemasti**
- **6 kašikaulja**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **2lovorova 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**