

Svadbarski kupus na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavic**akiselog kupusa
- **oko 350 g**mesnate slanine
- **oko 350 g**carskih ili obicnih rebara
- **oko 350 g**sušenice
- **1 glavic**abelog luka
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber

Priprema

Kiseo kupus iseci sitnije i oprati u hladnoj vodi. Meso iseci na komade, ja volim kada je sitnije iseceno. U vecu šerpu uliti malo vode pa na dno staviti malo masnijeg dela slanine, preko nje trecinu kupusa i staviti zacine i ocišćen beli luk pa onda staviti polovinu mešanog mesa. Preko njega opet ide kupus sa zacinima i lukom, pa opet meso i na kraju kupus. Naliti vodu i staviti da se krcka na tihoj vatri oko 4 sata.

Savet

Za pravi recept kupus se see dosta krupno, ali meni je slae kad je sitnije iseckan. Vrste mesa se mogu kombinovati, bitno je samo da bude dimljeno. Takoe, ne stavljam ni mast ni ulje jer slanina i sušenica puste masnou.