

Kupus sa dimljenom butkicom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** svežeg kupusa
- **500 g** dimljene butkuce
- **po potrebi** ulja
- **3 kašike** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** bosiljka
- **1/2 kašice** origana
- **3** lovorova lista
- **3 kašice** tucane ljute paprike
- **3 kašice** aleva paprike
- **3 kašike** brašna

Priprema

Kupus ocistiti i saseckati na rezance. Meso od dimljene butkice iseci na komade. U dublju šerpu staviti red kupusa, komade mesa, posuti suvi biljni zacin, malo bibera, origana i bosiljka, pa opet ponoviti poskupak, kupus, meso, zacini. Naliti vodom, dodati i lovorov list i krckati dok se kupus i meso ne skuvaju. Povremeno po potrebi dolivati vodu. Kada kupus omekša i meso bude kuvano u tiganju zagrejati ulje, upržiti brašno, dodati i alevu papriku pa mešati da se razbiju grudvice. Uz mešalje uliti u kupus. Krckati još 15 minuta pa dodati i ljutu tucanu papriku.

Savet

Poslužiti uz salatu.