

Kupus sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** kupusa
- **400 g** slanine
- **2** paradajza
- **4 kašike** masti
- **500 ml** vode
- **1 kašičica** ljute gruvane paprike
- **1 kašičica** aleve paprike slatke
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 kašičica** sirceta

Priprema

U dublju šerpu reati red kupusa isecen na krupne rezance, paradajz na kockice, slaninu malo aleve paprike ljute i slatke pa ponovo red kupusa, paradajza, slanine i zacina paprika, so, suvi biljni zacin, kašičicu sirceta, staviti odozgo mast i naliti vodu.

Poklopiti i staviti na tihu vatru da se krcka oko 40 minuta. U toku kuvanja probati i po ukusu dosoliti.

Savet