Kiseli kupus sa pasuljom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pasulja
- **1 srednja glavica** kiselog kupusa
- **oko 1/2 kg**suvog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1** šargarepa
- **1** peršun
- **malo** suvog biljnog zacina
- **1 list** lovora
- **malo** soli

Priprema

Pasulj potopite preko noci. Sutra dan ga otkuvajte i bacite tu vodu. Ponovo nalijete vodom i stavite da se kuva. Luk, šargarepu i peršun Ocistite, isecete na kocke i stavite u pasulj da se sve kuva zajedno. Dodate i lovor.

Meso otkuvate i dobro operete i takoe dodate u pasulj. Kupus isecete na kocke i njega otkuvate i kad je pasulj na pola kuvan dodate. Zacinite po želji i kuvate dok se pasulj i meso ne skuvaju.

Savet

Ova varijanta kupusa i pasulja može i posna. U tom sluaju izostavite meso i na kraju ulijete par kašika ulja.