

Posni kupus (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1 glavicu (oko 1,2kg)svežeg, kupusa**
- **1 strukpraziluka**
- **1 srednja glavicacrnog luka**
- **300 gšampinjona**
- **100 gcrvene soje, u ljusplicama**
- **200 mlpasiranog paradajza**
- 2vece šargarepe
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1 vezicasvežeg peršuna**
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- voda

Priprema

Sojine ljuspice potopiti toplom vodom i ostaviti da odstoje pola sata, da nabubre. Zatim ih, dobro, iscediti.

Kupus iseci sitno, kao za podvarak. Praziluk, crni luk i šargarepu iseckati u secko. Pecurke iseci na, deblje, listice.

Uzeti dublu šerpu, koja može da se stavi u rernu, pa u nju staviti iseckani praziluk, crni luk i šargarepu. Dodati, isceenu, soju i dobro promešati. Sipati pasirani paradajz, promešati, i staviti na vatrnu. Dinstati, na tihoj temperaturi, dok povrce, malo, ne omekša (ako je potrebno sipati, po malo, vode). Zatim ubaciti, iseckane, šampinjone i dinstati, oko pet minuta.

Na kraju dodati, iseckani, kupus (iz 2-3 puta), promešati, da se kupus sjedini sa ostalim sastojcima, pa sipati vodu. Voda treba da bude 1cm ispod kupusa. Krckati kupus, na tijeloj temperaturi, 15 minuta.

Za to vreme rernu ugrejati na 170 stepeni. Posle 15 minuta kupus posuti alevom paprikom, kao i mlevenim biberom i suvim bilnjim zacinom (biber i suvi zacin staviti po ukusu). Dodati i iseckani peršun, dobro promešati i staviti u zagrejanu rernu.

Kupus peci dok ne ispari, sva, voda, koja je dodata. Poslužiti ga uz ljute papricice i sveže peceni, domaci, hleb.

Savet