

Kiseli kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1 kašika** slatke aleva paprike
- 1 lovorov list
- **1/2 kg** dimljenog mesa od vrata
- **1 mali komad** slanine
- **1 veka glavicak** kiselog kupusa
- **po potrebi** suvi biljni začini
- **2 kašike** masti

Priprema

Meso iseci na manje komade i prokuvati kratko. Luk iseci sitno i prodinstati na masti, pa dodati alevu papriku. Kupus iseci na veće kocke i isprati ako je jako kiseo. Dodati u dinstani luk i naliti vodom da ogrezne. Ubaciti meso, slaninu, lovor i ostaviti da krcka bar 90 minuta. Pred kraj probati i ako treba dodati malo suvog biljnog začina. Servirati uz bareni krompir.

Savet

Poenta je u dugom i laganom kuvanju. Kupus treba da bude kuvan da se topi u ustima. Meso isto tako.