

Kiseli kupus sa koleicom, suva rebra



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgsitnog kiselog kupusa
- **1**svinjska kolenica
- **600** gsuva rebra
- **1** lbistre supe
- **1**cili papricica
- **3**lista lorbera
- so i biber
- **2** kašikealeve paprike
- **2**crvena luka
- **3** cenabelog luka
- **4**mala krompira

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ništa lakše. Redjamo meso, kiseli kupus, naseckani crveni i beli luk, polutke krompira, pa opet meso i tako do vrha Posolimo, pobiberimo. Zabodemo lorber izmeu i cili papricicu, dodamo i alevu papriku. Sve zalijemo sa bistrom supom i u rerni krckamo na 170 stepeni C, 3 sata.

Ovako.

Savet

Poslednji kiseli kupus, baš izrendan sa dna i zidova. Sad e potrajati dosta do zime, dok stigne novi. Nema veze uživali smo.