

Slatki kupus sa domacom kobasicom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1** lovorov list
- **2** manja krompira
- **1** manji koren peršuna
- **1/2** sveže crvene paprike
- **3 kašike** seckanog peršunovog lišća
- **1** veka domaca dimljena kobasica
- **1 šnit** domace mesnate dimljene slanine
- **po potrebi** biber u zrnu
- **so**
- **suvi biljni** zacin

Priprema

Iz kupusa izvaditi koren pa iseci na manje komade. U šerpu staviti polovinu kupusa, preko poslagati seckanu: šargarepu i peršunov koren, krompir na kockice, kobasicu, slaninu, dodati lovorov list. Preko toga ostatak kupusa, kobasicu, slaninu, biber u zrnu, papriku isecenu i ostatak peršunovog lišća.

Naliti vodom, malo ispod kupusa, poklopiti i kuvati dok kupus ne omekša, posoliti, dodati zacin po ukusu. Napraviti zapršku od malo ulja, brašna i crvene paprike. Staviti u kupus i kuvati još koji minut.

Savet