Prženi kupus, hrskava slaninica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**manjaglavica slatkog kupusa
- **4**komada tanko isecene nedinljene salnine
- **1/2 šolje**vode
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**soja sosa
- **50 g**putera
- **2 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejemo u tiganju puter i maslinovo ulje. Kupus isecemo na tanke režnjeve. Sipamo u tiganj, prodinstamo nekoliko minuta. promešamo.

Dodamo suvi zacin, soja sos i vodu i dinstamo još desetak minuta na srednjoj temperaturi.

U meuvremenu slaninu poreamo na pek papir i u rerni na 220 stepeni Celzija pecemo dok ne bude sasvim hrskava. (oko 15 minuta)

Ja sam servirala uz kinesko pecivo i svinjske šnicle.

Ovako.

Savet

Poznato je da sam ja veliki ljubitelj kupusa, kako god da je spremljen. Ovo sam skoro jela u jednom kineskom restoranu i naravno tako mi se dopalo da sam ga napravila i kd kue. Pecivo sam kupila gotovo mada nameravam da se i na tome oprobam. Ono je vrlo meko i sasvim pogodno da se napuni nekim finim stvarima.