

## *Sladak kupus sa šniclama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg kupusa
- 5 krompira
- nekoliko šnicli
- 1 glavica belog luka
- 4 glavice crnog luka
- zacin
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Kupus iseci na rezance, a krompir na kockice. Kuvati u malo vode zajedno sa zacinom. Ocediti i ostaviti da se prohladi. U me?uvremenu na malo ulja propržiti beli luk pa dodati kupus i krompir, i sve zajedno dinstati još kratno vreme. Šnicle izlupati, pobiberiti i posoliti po ukusu. Crni luk sitno iseci i propržiti ga na ulju, pa kada je staklast, pore?ati na njega šnicle i lagano dinstati uz povremeno dolivanje mlake vode. Kada šnicle omekšaju, služiti ih sa prilogom od krompira i kupusom