

Složenac sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg krompira
- 1 veci crveni luk
- 200 g slanine
- 600 g kiselog kupusa
- 2 jajeta
- so
- biber
- 1 kašika masti (maslaca)

Priprema

Slaninu iseci na kockice i popržiti na malo ulja, dodati sitno seckan luk, još malo pržiti, pa dodati kiseli kupus, dinstati dok ne dobije boju.

Skuvati krompir izgnjeciti, umešati mast, jaja, so, biber po ukusu.

Nauljiti manju okruglu tepsiju (kalup) staviti krompir pire, poravnati na to staviti polovinu kiselog kupusa, krompir pire, kupus i na kraju krompir pire.

Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.