Kupus sa kolenicom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica kiselog kupusa
- 1 svinjska kolenica
- 2 krmenadle
- 300 g krompira
- 100 g šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- so
- biber (malo mlevenog i par u zrnu)
- aleva paprika (malo slatke, malo ljute)
- 1 lovorov list

Priprema

Kolenicu prvo obariti 1 sat. Kupus iseckati, krompir i šargarepu iseci na komade, a luk na cetvrtinu.

Zatim kolenicu staviti u dublji pleh, dodati kupus, krompir, šargarepu, luk i sve to zaciniti po ukusu i malo preliti vodom u kojoj se kuvala kolenica.

Staviti da se pece 1 h na temperaturi 220 C prekriveno folijom i 45 minuta na temperaturi 200 C bez folije.