

Kupus u veoma neobicnom sosu

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g roštilj kobasica
- 1 manja glavica kupusa
- 1 kašicica kima
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- 40 g maslaca
- 1 kašika meda
- 2 kašicice senfa
- 3/4 šolje piva
- 1 kašicica ruzmarina

Priprema

Kobasice kratko ispržiti na gril tiganju. Kupus staviti da se dinsta isecen na rezance. Posoliti ga, zaciniti kimom i ruzmarinom. Dinstati oko pola sata. U vatrostalnu posudu sipati kupus, preko njega staviti kobasice.

Promešati med i senf, pa preliti jelo. Sipati pivo, a preko staviti listice maslaca. Zatvoriti folijom i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Skinuti foliju, pa peci još oko pola sata.