

Punjeni kupus



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **500 gseckane junetine**
- **200 gsuve junetine**
- **100 gpirinca**
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleva paprika slatka i ljuta

Priprema

Glavicu kupusa izdubiti, izvaditi sredinu kupusa i iseckati. Na malo ulja propržiti dve glavice crnog luka dodati iseckan kupus prodinstati dodati suvu i svežu junetinu dodati zacine po ukusu i dinstati na laganoj vatri. Sipati pola litre vode i kad voda uvri dodati pirinac. Fil prohладити и напунити шупљину у купусу. Шта остани fila staviti oko напуњеног купуса. Налити водом додати још мало засина, поклопити и ставити у рерну на 200 степени.

Savet