

Butkica u kiselom kupusu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za pripremu:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **1 glavicacrнog** luka
- **2-3 cenabelog** luka
- 1 šargarepa
- **1 kašikicacrvene** paprike
- **1 vecabutkica**
- **4-5** vecih krompira
- **po ukususoli**
- bibera
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu izrendati, sve sastojke pomešati sa kiselim kupusom.

U pekac sipati malo ulja te staviti polovinu pripremljenog kupusa. Na kupus poreati na komade secenu butkicu i krompir secen na kriške.

Preko toga staviti preostali kupus. Naliti malo vode. Poklopiti.

Peci na 250 stepeni sve dok se ne ispece meso i krompir. Pred kraj skinuti poklopac da se malo zapece.

Savet