

Monaški kupus sa pasuljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **400 g** pasulja
- **500 g** krompira
- **400 g** rotkve ili repe
- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- lovorov list
- bosiljak
- peršun
- suvi biljni zacin
- kim

Priprema

Skuvati pasulj i ocediti od vode. Prodinstati na vodi seckani crni luk i praziluk, spustiti isecen kiseli kupus i pasulj. Spustiti list lovora i ostale zacine, kao i narendanu ili isecenu na kockice rotkvu ili repu. Naliti vodom da ogrezne i peci u rerni pokriveno folijom. Pred kraj otklopiti da se uhvati korica.

Savet