

## ***Svadbarski kupus u zemljanom loncu***



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg** kiselog kupusa
- **500 g** slanine
- **500 g** butkice
- **500 g** govcije stelje
- **5 manjih glavica** crnog luka
- **2 veće glavice** crnog luka
- **8** cenovabelog luka
- **1** šargarepa
- **1** ljuta papricica
- **3 male kašike** tucane ljute paprike
- **2 male kašike** tucana slatke paprike
- **30-ak u zrn** u biberu

### **Priprema**

Veci zemljani sud (za ovaj recept, ako vam ne treba ovolika kolicina, proporcionalno smanjiti sve sastojke) namazati masnijom slaninom iznutra, potom pokriti dno malo deblje secenim režnjevima slanine.

Kiseli kupus isecen po volji (totalno je svejedno kako ga isecete) složiti preko slaninice da je skroz pokrije, debljine recimo 2 prsta. Dodati crni i crveni luk sitnijih glavica secenih na polovine (ja sam takve imao, pa mi je bilo zanimljivo da mešam lukove, i to je totalno svejedno, može i veca glavica isecena opet po želji), 3-4 cena deblje secenog belog luka, beli i crni biber krupnije mrvljen, 2 male kašike slatke i 2 male kašike ljute tucane i svež ruzmarin.

Dimljenu butkicu odvojiti od kosti, iseci otprilike kao na slici, i složiti je preko kiselog kupusa da ga skroz pokrije. Dodati šargarepu.

Još jedan red kiselog kupusa sa ljutom papricicom, šargarepom i crnim lukom isecenim na rebarca. Ponovo zaciti tucanom paprikom i mrvljenim biberom.

Ovciju stelju isecenu na kockice složiti preko novog reda kiselog kupusa. Sve sabiti rukama, dodati nekoliko celih listova kupusa preko stelje ako vam je ostalo, sipati otprilike litar vode na ovu kolicinu, i poklopiti.

## **Savet**