Kocke od kiselog kupusa sa belim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**kiselog kupusa
- **1 glavica**belog luka
- **1 veza manja**lišca peršuna
- **1 kašicica** suvih zacina
- **2 dl.**ulja
- **malo**aleve domace paprike

Priprema

Od glavice kupusa pažljivo nožem odseci listove i ocistiti korenasti deo lista kao za sarmu. Ugrejati ulje i ubaciti isitnjen beli luk, iseckano lišce peršuna, suvi zacin i vrlo malo soli jer je kupus vec slan. Rasprostreti jedan list pa ga preliti pripremljenom prelivom.

Tako redjati lisatove a izmedju njih preliv dok ne utrošite pripremljeni materijal. Zadnji list premazati i posuti alevom paprikom. Ostaviti kratko vreme da kupus upije ulje

Pre služenja iseci na željene kockice i služiti kao salatu.

Savet