

## *Sladak kupus iz rerne*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 - 2 kg** slatkog kupusa
- **400 g** svinjskih, sirovih, špic rebara
- **400 g** svinjskog mesa od plecke
- **400 g** juneceg paufleka
- **1 veća** glavica crnog luka
- **2** veće šargarepe
- **250 ml** pasiranog paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- mast ili ulje
- voda
- brašno
- aleva paprika

### **Priprema**

Svinjsko meso od plecke iseci na kocke, špic rebra na željene komade, juneci pauflek tako?e iseci na kocke, pa staviti na zagrejanu mast ili ulje, posuti suvim biljnim zacinom i biberom i dinstati dok ne porumene.

Kupus iseci na veće parcice i staviti ga u dublju posudu. Crni luk iseci sitno, a šargarepu na manje kockice, pa dodati u kupus. Posuti suvim biljnim zacinom, alevom paprikom i biberom, po ukusu, i dodati pasirani paradajz. Sve promešati i ostaviti po strani, dok meso ne porumeni.

Kada je meso dobilo lepu, rumenu boju izvaditi ga u tanjir. U masnocu, gde se meso pržilo, staviti pola

pripremljenog kupusa, preko rasporediti meso, pa pokriti drugom polovinom kupusa. Naliti vreloom vodom, da bude dva prsta ispod kupusa. Staviti na vatru da prokljuca. Za to vreme zagrejati rernu na 200 C.

U pola šolje od 200 ml, razmutiti dve kašicice brašna, pa kada kupus provri sipati razmuceno brašno i polako promešati (ne podižuci ni kupus ni meso, samo proci varjacom kroz šerpu, da bi brašno svuda dospelo). Šerpu dobro pokriti alu folijom i staviti u zagrejanu rernu. Rernu smanjiti na temperaturu da jelo samo krcka, polako, dva sata. Posle dva sata rernu iskljuciti i ostaviti kupus još pola sata.

## **Savet**

Probajte, uveri?ete se koliko je ukus bolji od standardnog spremanja.