orba od kupusa

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja glavica kupusa
- 125 g suve slanine
- 1 kašika masti
- 1 glavica crnog luka
- 1 žumance
- 2 para viršli
- 1/2 caše kisele pavlake
- paprike
- malo sirceta
- malo brašna
- aleva paprika
- biber
- so

Priprema

U loncu u kome ce se kuvati corba prvo se proprži slanina iseckana na kockice. Kada slanina bude reš doda se kašika masti, seckan crni luk pa se i on malo proprži. Kupus iseci na rezance, dodati u sud i pržiti zajedno sa slaninom i lukom dok ne postane mek i bledožut. Tada se dodaju zacini, promeša se i nalije toplom vodom ili supom od kostiju i ostavi da prokljuca. Zapržiti tankom zaprškom a petnaest minuta pre rucka u corbu se spuste isecene viršle. Kada se skuvaju corba se zacini žumancetom razmucenim sa pavlakom i zakiseli sircetom.