

## *Marinirani kupus*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 kg kupusa
- 200 g soli
- 7,5 dl vinskog sirceta
- 2,5 l vode
- 0,5 kg šećera
- 1 kesica kima
- lovor

### **Priprema**

Naribajte kupus, posolite ga, pa dobro izgnjecite rukama i ostavite da pusti vodu.

Dobro ga ocedite i složite u tegle. Prokuvajte vodu i sirce sa zacинима.

Kada se presolac prohladi, zalijte kupus i zatvorite tegie.