

Zapečeni slatki kupus



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **300 g** kobasice po izboru
- **100 g** barenoj pirinca
- **po ukusu** biber, so, suvi biljni zacin

Za preliv:

- **2 dl** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

Pirinac ostavite u vodi da odstoji, a zatim ga obarite. Kobasicu iseckajte na sitnije komade, sitno iseckajte kupus i luk. Zatim kupus i luk izdinstati na malo ulja i po potrebi dodavati po malo vode. Potom na kupus dodajte obareni pirinac i seckane kobasice. Zacinite po ukusu i sve dobro promešajte, zatim sipajte u vatrostalnu ciniju. Umutiti tri jajeta, dodajte kiselu pavlaku i lepo sjedinite, zatim s tim prelivom prelijte kupus i blago promešajte. Odozgo narendajte kackavalj i pecite na 200 C, 30 minuta.

Savet