

Zapeчени ribanac sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 2 kg** kiselog kupusa (ribanca)
- **200 g** slanine
- **1** prutdimljene kobasice
- **malo** suvog mesa
- **po ukusu** soli
- **2 kašičice** mlevenog bibera
- **malom** levene paprike
- **2-3 kašike** masti

Priprema

Kupus kuvati uz dodavanje vode 2-3 sata. Kada je omekšao procediti ga. Pomešati kupus sa iseckanim suvim mesom, kobasicom, slaninom, dodati začine, mast. Rasporediti u tepsiju i zapeći na 220 C, oko 45 minuta.

Savet