Specijalitet od kiselog kupusa



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- **5 parceta**svinjskog mesa (šarenog npr.od vrata)
- **1 glavica** crnog luka
- **4 kašike**masti
- so, suvi biljni zacin
- lovorov list
- biber u zrnu
- **2 kašicice** aleve paprike
- **3 cena**belog luka

Priprema

Kupus oprati i iseci na krupnije kockice. Meso posoliti. Sitno iseckan crni luk propržiti na zagrejanoj masti i dodati alevu papriku. Skloniti sa vatre i reati red kupusa, red mesa, red kupusa, red mesa, red kupusa. Stavite iseckan beli luk, lovorov list, biber u zrnu i suvi biljni zacin. Vodite racuna da ne presolite jelo, jer je kupus slan. Naliti mlakom vodom i krckati na srednjoj temperaturi, dok se meso ne skuva. Prijatno!

Savet