

Kuvan kupus sa slavskim pecenjem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 koren** šargarepe
- **2 lista** lovora
- **1/2 kg** pecenja
- **3 kašika** masti
- **malo** bibera u zrnju
- **malo** aleve paprike
- **2 dl** rasola

Priprema

Kupus, oko 2 kg, iseci na krupnije komade, odstraniti zadebljanja na listovima, da bi se brže skuvao. U tiganj staviti mast, staviti tiganj na vatru, kada se mast zagreje dodati nasecen luk i šargarepu malo upržiti, skloniti sa vatre, pa dodati alevu papriku. Pripremiti dublju šerpu. Na dno sipati 1 kašiku zaprške, reati polovinu narezanog kupusa, preko poreati komade preostalog slavskog pecenja, prekriti drugom polovinom kupusa. Odozgo staviti lovor i biber u zrnju, prelitati preostalim zaprškom. Sa strane lagano doliti raso. Poklopiti šerpu poklopcem i ostaviti da se kuva cetrdesetak minuta. Probati, ako nije dovoljno kuvan, kuvati još malo.

Savet

Možete dodati neki en belog luka i jednu suhu ljutu papriicu, ako volite ljuto.