

Kiseli kupus s ribom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** crvene paprike
- **400** g krompira
- **500** g kiselog kupusa
- **3** kašike ulja
- **1/2** kašičice kima
- **1** l instant supe
- **400** g fileta morske ribe
- **1** čašakisele pavlake
- **po ukusu** soli, bibera
- **2** kašike soka od limuna
- **malosvežeg** lista peršuna

Priprema

Iseckajte sitno luk i papriku. Krompir oljuštite i isecite ga na kolutove. U šerpi zagrejte ulje, dodajte luk i papriku, pa propržite.

Zatim ubacite krompir, isecen kupus, kim, so i biber. Nalijte supu i krckajte 15 minuta. Ribu isecite na komade, prelijte je sokom od limuna i dodajte je u supu.

Kuvajte sve zajedno poklopljeno oko 7-10 minuta. Iseckajte list peršuna i izmešajte sa kiselom pavlakom. Jelo servirajte u tanjire, pa prelijte pripremljenim prelivom i ukasite po želji

Savet