

Kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** kiselog kupusa
- **200 g** svinjske masti
- **2 glavice** crnog luka
- **2 list** alovera
- **nekoliko zrna** bibera
- **1/2 kg** suvog mesa od buta
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

Kupus iseci na krupnije komade. U tiganj, staviti mast, ugrijati je, pa dodati crni luk isecen na rebarca, propržiti malo, pa dodati alevu papriku. U lonac gde ce se kuvati kupus staviti prvo 1 kašiku zaprške, odozgo polovinu nasecenog kupusa, onda suvo meso. Prekriti drugom polovinom kupusa i preliti preostalom zaprškom. Pored samog zida lonca sipati jednu šolju od bele kafe vode. Poklopiti lonac i ostaviti na tihoj vatri, da se krcka. Probati kupus i kada je kuvan, skloniti sa vatre i služiti.

Savet

Najbolje ide uz proju.