

Zapečen sladak kupus



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** kobasice
- **1 manja glavica** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **po želji** suvi biljni zacin

Za preliv:

- **2** jajeta
- **2**kajsije
- **100 g** feta sira
- **maloperšuna**
- **po želji** zacina

Priprema

Prvo ispržiti kobasice. Na tom ulju izdinstati luk i dodati iseckan kupus. I dinstati 15-tak minuta. Doliti vodu i krckati dok kupus ne omekša. Kad voda ispari dinstati još malo. Kobasice i kupus ubaciti u vatrostalnu činiju, preliti prelivom (jaja, feta sir, peršun, kajsije) i peći u rerni 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz krstavac salatu. Prijatno!