

## *Kiseo kupus sa suvim mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 glavice kiselog kupusa
- 500 g svežeg svinjskog mesa
- 200 g suvih svinjskih rebara
- 100 g suve slanine
- 4 glavice crnog luka
- 2 dl ulja
- 6 zrna bibera
- 3 lista lorbera
- 2 crvene paprike
- aleva paprika
- so

### **Priprema**

Sveže svinjsko meso od rebara, suva rebra i suhu slaninu iseci na parcad. Crni luk ocistiti i sitno iseckati. Tri manje glavice kiselog kupusa oprati, iseci preko korena na osmine i koren odstraniti.

U veci lonac na dno staviti polovinu isecene suve slanine, preko nje jednu isecenu manju glavicu kiselog kupusa, preko kupusa drugi deo suve slanine, po jednu polovinu svežeg mesa, suvih rebara i crnog luka, 2 lista lorbera, 3 zrna bibera i jednu celu crvenu papriku. Slaganje ponoviti istim redom, završiti kupusom, odozgo posuti alevom panrikom i preliti uljem. Naliti hladnom vodom da ogrezne, poklopiti i kuvati na umerenoj temperaturi 3-4 casa. Jelo probati i po potrebi posoliti. Gotov kuius ne treba da ima mnogo safta.

Po želji, sa ostalim zacinima, mogu se staviti suve ljute crvene paprike.

Sa kupusom služiti proju.