

Kupus sa mlevenim mesom - iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** slatkog kupusa
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **300 g** šampinjona
- **2** vece glavice crnog luka
- **2** vece šargarepe
- **130 ml** pasiranog paradajza
- **2 pune kašike** ljutog ajvara
- **3 kašice** suvog bljnog zacina
- **1** kašika aleve paprike
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **2** listalorbera
- **1/2** veze svežeg peršuna
- **150 ml** ulja

Priprema

Kupus iseckati sitno (malo krupnije nego za salatu). Šampinjone iseci na deblje listice. Crni luk i šargarepu iseckati sitno.

Na zagrejano ulje staviti iseckani crni luk i šargarepu. Dinstati 10-tak minuta, pa dodati mleveno meso (junece i svinjsko). Dobro promešati, da bi se mleveno meso dobro usitnilo. Dinstati dok meso ne pobeli, pa ubaciti iseckane šampinjone, nastaviti sa dinstanjem, oko, 15 minuta.

Zatim ubaciti, iz 2-3 puta kupus i dobro promešati (raditi u dubljoj i vecoj šerpi, koja ide u rernu). Dodati lorber,

suvi biljni zacin, biber, ajvar, alevu papriku i pasirani paradajz. Sve dobro sjediniti, poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati 20 minuta.

Rernu ugrijati na 180 stepeni. Peršun iseckati sitno i ubaciti u kupus. Dobro promešati, pa šerpu staviti u rernu. Krckati u rerni dok površina dobro ne porumeni i dok ne ostane samo malo tecnosti.

Poslužiti sa domacim hlebom, ljutom papricicom ili crvenim lukom. Prijatno!

Savet