

Kiseli kupus sa mlincima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **3 šnicle** cureceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 listalovora**
- **5 kašika** masti
- **po želji** slatke crvene paprike
- **100 g** mlinci

Priprema

Prvo na masti izdinstati iseckan crni luk, zatim dodati iseckano curece meso, i dodati još malo masti i uz konstantno mršanje dinstati 10 minuta. Zatim u to dodati iseckani kiseli kupus. I dinstati 15-ak minuta, uz konstantno mešanje.

Nakon 30 minuta kuvanja na ringli. Tu svu smesu prebaciti u vatrostalnu ciniju, dodati lovorov list i mast. Prekriti srebrnom folijom i staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 2,5 sata na 200 stepeni. Promešati na sat vremena, a pri kraju dodati slatku papriku.

Mlence staviti u vodu, u koju ste stavili malo ulja. I kuvati 5-10 minuta. Procedite ih.

Kada je kupus gotov, njemu dodati mlince. Promešati da se lepo sjedini.

Savet

Mislila sam da mlinci mogu da se kupe u svakom marketu, ali ih nema. Našla sam ih na pijaci doma?e, verujem da mnogi i sami znaju da ih naprave. Za mene ovakav podvarak je dobitna kombinacija. Prijatno.