

## *Savijaca od kiselog kupusa*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 kg kiselog kupusa
- 4 lista tankih kora
- 50 g slanine
- 4 kašike ulja
- 2 krompira
- 1 kobasica za roštilj
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika pirea od paradajza
- 1 dl belog vina
- 1 kašika zacina
- beli luk
- kim
- biber
- so

### **Priprema**

Sitno seckanu slaninu propržiti na ulju, dodati iseckani luk i kobasicu secenu na kolutice, a nakon nekoliko minuta iseckan i isce?en kiseli kupus, kašiku zacina, pire od paradajza, malo kima, beli luk i belo vino, pa sve dinstati dok kupus ne omekša.

U drugoj posudi ispržiti krompit isecen na kockice i dodati ga dinstanom kupusu. Po dve kore stavljati na vlažan salvet, nadevati i lagano savijati u jufke.

Peci u podmazanoj tepsiji na temperaturi oko 200°C.

Ispecenu savijacu preliti vodom u koju je stavljeno malo ulja i soli pa ponovo zapeci u rerni.