

## *Kupus prste da poližeš*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za kupus:**

- **4 glavice** kiselog kupusa
- **500 g** suvih rebara
- **nekoliko** domaćih suvih crevca
- **4 kašike** aleve paprike
- **4 list** lovora
- **1/2 kesice** bibera u zrnu
- **5 punih kasika** masti

#### **Za nalivanje:**

- **1/2** lkljucale vode

### **Priprema**

Kiseli kupus iseci na četvrtinu pa svaku četvrtku niz duž na pola pa svaku duž na tri dela.

Rebarca i crevca oprati u vrucoj vodi i iseci na kockice.

Vecu šerpu po dnu i pocelim zidovima premazati mašcu, pa na dno staviti kašiku aleve paprike.

Po dnu poslagati seceni kupus, pa list lovora, nekoliko zrna bibera, onda red rebara, crevca, pa kasika masti.

Opet red kupusa, mesa, zacina pa tako dok ima materijala.

Zadnji da bude kupus, kašika masti, kašika aleve, naliti sa ključalom vodom i ostaviti da se kreka.

Servirati i uživati! PRIJATNO

### **Savet**

Kod nas je obožavan pa odatle i naziv.