

# **Kiseli kupus sa pogacicama i kobasicom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **3 glavice crnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 koren peršuna**
- **1/2 korenaceleta**
- **2 šargarepe**
- **1 veci krompir**
- **po 1 vezica peršunovog i celerovog lista**
- **2 lovorova lista**
- **malosveže majcine dušice**
- **nekoliko zrna kima**
- **2 kašikeslatke mlevene paprike**
- **500 g lisnatog testa**
- **malosuve cili papricice**
- **8 kom. feferona**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**
- **po ukusu suvog biljnog zacina**

## **Priprema**

Na maslinovom ulju udinstati 3 glavice crnog luka i 2 šargarepe. Dodati 2 cena belog luka, nekoliko grancica sveže majcine dušice i nekoliko zrna kima, 1/2 korena celera secenog na kocke, kao i peršuna. Sve dinstati da omekša, a potom dodati ispranu i na krupnije kocke secenu glavicu kiselog kupusa. Sve pržiti da kupus malo „svene“. Na pola kuhanja dodati i krompir secen na kocke, kao i dva lovorova lista. Dodati i lišće peršuna i

celera. Naliti topлом vodom i ostaviti da se krčka najmanje sat vremena. Kad je skoro gotovo, dodati kobasicu secenu na kolutove, zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, posuti sa kašikom slatke aleve paprike, i dva prstohvata tucane paprike.

Kuvan kupus raspodeliti u cetiri zemljane cinijice, u svaku staviti po 1-2 feferone. Lisanato testo razvuci na pobrašnjenoj podlozi i modlicom vaditi pogacice u vidu cvetica. Reati cvetice preko kupusa tako da se laticice preklapaju, ostavljajuci prostora da para izlazi prilikom pecenja.

Ugrejati rernu, pred pecenje premazati pogacice umucenim jajetom...

...posuti semenjem po izboru i peci dok se ne uhvati lepa, zlatna korica.

### **Savet**

Ovaj recept mi ostade neobjavljen, danas u, sutra u, a ve krenulo sveže povre... I, da dam obrazloženje, pre nego što stigne komentar - šta e hleb na slici - da, tu su pogaice, ali postoje ljudi koji vole hleb i nije im dovoljna koliina pogaica koja se nalazi u zdeli, pa, isto da se nae, na kraju krajeva, ko ne želi, nee ga jesti uz ovo jelo... Prijatno!