

Kiseli kupus sa pogacicama i kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavicakiselog** kupusa
- **3** **glavice**crnog luka
- **2** **cenabelog** luka
- **1** **koren**peršuna
- **1/2** **koren**acelera
- **2**šargarepe
- **1**veci krompir
- **po 1** **vezic**aperšunovog i celerovog lista
- **2**lovorova lista
- **malosveže** majcine dušice
- **nekoliko**zrna kima
- **2** **kašike**slatke mlevene paprike
- **500** **glisnatog** testa
- **malosuve** cili papricice
- **8** **kom.**feferona
- **po** **ukusu**soli
- **po** **ukusu**bibera
- **po** **ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Na maslinovom ulju uinstati 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 kuvanja dodati i krompir secen na kocke, kao i dva lovorova lista. Dodati i lišce peršuna i

celera. Naliti toplom vodom i ostaviti da se krcka 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. Lisnato testo razvuci na pobrašnjenoj podlozi i modlicom vaditi pogacice u vidu cvetica. Re?ati cvetice preko kupusa tako da se latice 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 povr?e... I, da dam obrazloženje, pre nego što stigne komentar - šta ?e hleb na slici - da, tu su poga?ice, ali postoje ljudi koji vole hleb i nije im dovoljna koli?ina poga?ica koja se nalazi u zdeli, pa, ?isto da se na?e, na kraju krajeva, ko ne želi, ne?e ga jesti uz ovo jelo... Prijatno!