

Svadbarski kupus (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **210 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**akiselog kupusa
- **400 g** suvog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **400 g** svinjskog mesa
- **po potrebi** list lovora
- **po ukusu** zacin
- **po potrebi** slatka zacin
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** mast

Priprema

Kupus oprati u hladnoj vodi te ga iseci. Meso i suvo meso iseci na komade. Na dno šerpe staviti kašiku masti, potom rasporediti sitno seckani crni luk, pa poreati red kupusa. Preko kupusa poreati meso i suvo meso, posoliti, pobiberiti, zaciniti suvim biljni zacinom, rasporediti listice lovora, dodati slatku zacin

Savet