

Dagnje u kiselom kupusu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** kupusa
- **300 g** dagnji
- **2 glavice** crnog luka
- **1 struk** praziluka
- **2,5 dl** ulja
- **1 kašika** aleva paprike
- **malobibera**
- **1 kašika** sušenog povrća
- **3 grancice** majcine dušice

Priprema

U šerpi u kojoj ćete kuvati kupus, sipajte ulje, zagrejte na vatri i dodajte na rebarca isecen crni luk i na kružice praziluk. Pržite dok jedan i drugi porumene. Dagnje ocedite od viška vode, ako koristite zamrznute. Ocedjene stavite ih preko uprženog luka i dinstajte desetak minuta, zatim dodajte kupus. Sve lagano promešajte.

Dodajte zatim sušeno povrće, lovorov list, biber i alevu papriku. Sve dobro promešajte. Nalijte sa 3 dl vode. Poklopite i kuvajte na tihoj vatri bar sat vremena. Pri kraju kuvanja, dodajte majcinu dušicu. Poslužite topao kupus sa projom, onom domacom, obicnom bez ikakvih dodataka.

Prijatno.

Savet