

Posni kupus (na vodi)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je :

- **1 glavicu (oko 1,2kg)**svežeg, kupusa
- **1 struk**praziluka
- **1 srednja glavic**acrnog luka
- **300 g**šampinjona
- **100 g**crvene soje, u ljuspicama
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **2**vece šargarepe
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 vezica**svežeg peršuna
- mleveni biber
- suvi biljni zacín
- voda

Priprema

Sojine ljuspice potopiti toplom vodom i ostaviti da odstoje pola sata, da nabubre. Zatim ih, dobro, iscediti.

Kupus iseci sitno, kao za podvarak. Praziluk, crni luk i šargarepu iseckati u secko. Pecurke iseci na, deblje, listice.

Uzeti dublju šerpu, koja može da se stavi u rernu, pa u nju staviti iseckani praziluk, crni luk i šargarepu. Dodati, isceenu, soju i dobro promešati. Sipati pasirani paradajz, promešati, i staviti na vatru. Dinstati, na tihoj temperaturi, dok povrce, malo, ne omekša (ako je potrebno sipati, po malo, vode). Zatim ubaciti, iseckane, šampinjone i dinstati, oko pet minuta.

Na kraju dodati, iseckani, kupus (iz 2-3 puta), promešati, da se kupus sjedini sa ostalim sastojcima, pa sipati vodu. Voda treba da bude 1cm ispod kupusa. Krckati kupus, na tihoj temperaturi, 15 minuta.

Za to vreme rernu ugrijati na 170 stepeni. Posle 15 minuta kupus posuti alevom paprikom, kao i mlevenim biberom i suvim biljnim zacinom (biber i suvi zacin staviti po ukusu). Dodati i iseckani peršun, dobro promešati i staviti u zagrejanu rernu.

Kupus peci dok ne ispari, sva, voda, koja je dodata. Poslužiti ga uz ljute papricice i sveže peceni, domaci, hleb.

Savet