

Prženi kiseli kupus sa pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **500 g** kiselog kupusa
- **3 list** lovora
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašika** suvog zacina
- **200 g** pirinca
- **1,5 dl** ulja

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk iseci na sitne kockice.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati kupus i listove lovora. Pržiti uz dodavanje ulja (kupus baš dosta ulja upije). Zaciniti.

Pržiti oko pola sata, dok ne postane mek i ne poprimi zlatnu boju, poklopiti dok se prži, ali cesto mešati da ne zagori. Obariti pirinac, pa ga umešati u pržen kupus.

Skloniti sa vatre i poslužiti uz neko meso, ja sam se opredelila za pecena rebra.

Prijatno.

Savet

Prženi kupus nisam volela od malena, jer mi je stalno bio mastan, sve dok mama nije poela ubacivati baren pirina. Time je ovaj prilog oplemenjen i totalno drugaiji i ukusniji. Ja ga uvek ovako spremam. Prijatno