

Kiseli kupus sa suvim rebarcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**kiselog kupusa
- **2 glavic**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1**lovorov list
- **1 kašika**slatke zacinske paprike
- **po potrebi**mast
- **po ukusu**zacini
- **po potrebi**voda
- **300 g**suvih rebarca

Priprema

Zagrejati mast pa dodati sitno seckancrni crni luk i upržiti ga. Zatim dodati iseckan kupus, posuti zacinskom paprikom, izmešati, dodati lovorov list te zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacini), dodati vodu (koliko da ogrezne) te dinstati oko 40 minuta na tihoj vatri. Potom, polovinu smese izruciti u vatrostralnu posudu, preko rasporediti suva rebarca te prekriti ostatkom kupusa. Ubaciti u zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Pred kraj pecenja, dodati sitno iseckan beli luk i kratko zapeci. Gotovo jelo izvaditi iz rerne i pre služenja rebarca staviti preko kiselog kupusa.

Savet