

Kiseli kupus sa suvim rebarcima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **3 cenabe** log luka
- **1** lоворов list
- **1 kašika** slatke zacinske paprike
- **po potrebim** ast
- **po ukusu** zacini
- **po potrebiv** oda
- **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 lоворов list te zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacin), dodati vodu (koliko da ogrezne) te dinstati oko 40 minuta na tihoj vatri. Potom, polovinu smese izruciti u vatrostalnu 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 terne i pre služenja rebarca staviti preko kiselog kupusa.

Savet