

Kupus na ma?arski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic** kiselog kupusa
- **4** dimjene kobasice
- **1 kašik** paradajz sosa
- **4** kiselu krastavca
- **80 g** lenti dimljene slanine
- **1 glavic** crnog luka
- **1 kašik** mlevene crvene paprike
- **3 oljuštena** krompira
- **2 cen** belog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Isecite glavicu kiselog kupusa i dinstajte u šerpi na zagrejanom ulju.

Glavicu crnog luka sitno iseckajte i pržite u drugoj šerpi na zagrejanom ulju. Alatom izgnjecite cen belog luka i dodajte u šerpu.

Kada luk omekša dodajte kobasice isecene na krugove i slaninu i kisele krastavce isecene na parcad.

Dodajte izdinstan kupus.

Dodajte mlevenu crvenu papriku, paradajz sos, krupno izrendane krompire, rasol od kupusa, posolite.

Promešajte, poklopite šerpu i ostavite da se dinsta još 30 minuta.

Kada je gotovo servirajte na tanjir i poslužite.

Savet