

Kupus na maarski nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** iselog kupusa
- **4** dimjene kobasice
- **1 kašikaparadajz** sosa
- **4** kisela krastavca
- **80** glenti dimljene slanine
- **1 glavicacrno** luka
- **1 kašikam** levene crvene paprike
- **3 oljuštena** krompira
- **2 cene** belog luka
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni 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. Alatkom izgnjecite cene 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 krompirje, rasol od kupusa, posolite.

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

Kada je gotovo servirajte na tanjur i poslužite.

Savet