

Kiseli kupus sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **2 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2 glavice** kiselog kupusa
- **po izboru** suvo meso
- **2-3 kašike** masti
- **po potrebi** acin
- **3 glavice** crnog lula
- biber u zrnu
- lovorov list
- **1 kašika** tucane paprike

Priprema

Ako je kiseli kupus slan, staviti ga da ostoji u vodi. Isto to uraditi i sa suvim mesom ukoliko je slano. Voda ce izvuci so.

Šerpu u kojoj ce se kupus kuvati namazati sa mašću, odnosno namazati dno i zidove. Kupus iseci na sitne parčice i dodati u šerpu.

U šerpu pored kupusa, dodati suvo meso, lovorov list, biber u zrnu i 2-3 kašike masti. Luk iseci na kockice i propržiti ga na mast, u luk i mast dodati kašiku tucane paprike i napraviti zapršku. Sa tom zaprškom prelići kupus.

U šerpu sa kupusom sipati vode do pola i kuvati na umerenoj temperaturi. Po potrebi dodavati vodu kao i začine. Prijatno!

Savet

Što se kupus duže krka na tihoj vatri to je bolji. Kupus voli mast. Poslužiti kupus uz proju i beli luk.