

Masni kiseli kupus



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**kupusa
- **1,5 kg**šargarepe
- **4-5 cenabelog** luka
- **1 vezaperšinovog** lista
- **malobibera u zrnu**
- **1 lulja**
- **1 lsirceta**
- **oko 5-6 lvode**
- **po ukususo**
- **1-2 kašikašecera**

Priprema

Imam jednu svesku u koju pišem recepte. :) i pored recepta obicno napišem ciji je. Tako je i ovaj kupus dobio naziv Jecin masni kupus. Prvi puta sam ga radila pre nekoliko dana i vec ga jedemo. Ja sam oduševljena ovim kupusom. Mojih porodici i meni se baš svia, koliko vidim nece dugo trajati i ovih dana stavlja se nova tura, pa ako ga niste spremali na ovaj nacin, probajte. Šargarepu narendamo, dodamo seckani beli luk, iseckan peršinov list, biber, so po ukusu i ulje. Kupus secemo na kriške, svaku krišku utopimo u smesu sa šargarepom, utrljamo, reamo u koficu i lagano pritiskamo. U vecu šerpu sipamo sirce i vodu, soli po ukusu, malo šecera, ja volim malo da probam smesu, polako dodajem so i šecer dok mi se okus ne svidi, ne preslano, ne preslatko, kada prokuva vrucim prelijemo kupus. Pritisnemo plasticnim pritiskacima i zatvorimo. Posle sedam dana servirajte za rucak.

Savet