

# **Svadbarski kupus**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **240 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kgkiselog kupusa**
- **1/2 kgsvinjskog mesa od plecke**
- **1/2 kgjuneceg mesa od buta**
- **1/2 kgsuvih, mesnatih, rebara**
- **1/2 kgsuve, mesnate, slanine**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **4 veca cešnjabelog luka**
- **1 puna kašikamasti**
- **1 kašikaaleve paprike**
- biber u zrnu
- lovorov list
- voda

## **Priprema**

Svadbarski kupus je poželjno kuvati u zemljjanom loncu. U nedostatku zemljjanog lonca posudu u kojoj se kuva kupus, dobro, povezati alu folijom.

U manju posudu staviti mast da se rastopi. Na zagrejanu mast dodati, sitno, iseckani crni luk, da se proprži. Skloniti sa vatre i dodati alevu papriku. Promešati.

Kiseli kupus iseci na krupne komade. Zemljani lonac dobro premazati mašcu. Na dno lonca staviti veci list kupusa i poceti sa reanjem sastojaka. Red kupusa - red proprženog luka sa alevom paprikom - red mesa... Dodati po neko zrno bibera, beli luk i lovorov list. Nastaviti reanje dok se ne potroše svi sastojci i završiti

kupusom. Zadnji red kupusa prekriti sa vecim listom kupusa.

Složeni kupus naliti topлом vodom, do dve trecine lonca. Poklopiti i na srednjoj temperaturi pustiti da provri. Zatim smanjiti temperaturu da jelo, sasvim, polako vri. Kuvati cetiri sata.

Ovaj specijalitet poslužiti sa projom. Ja nisam solila jelo, jer mi je kupus bio slan, kao i suvo meso. Ako je potrebno jelo posoliti, biljnim zacinom, po ukusu.

## **Savet**