

## ***Kiseli kupus iz rerne***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavicakiselog kupusa**
- **1 velika glavicacrnog luka**
- **500 g** svinjske plecke
- **1/2 dl** ulja
- **1 kašika** alevne paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **2 dl** vode

### **Priprema**

Meso iseci na krupnije kocke zaciniti solju i biberom. U duboki tiganj sipati ulje zagrejati na jakoj temperaturi pa propržiti meso da porumeni sa svih strana. Izvaditi meso iz tiganja smanjiti temperaturu pa u istom tiganju prodinstati crni luk koji nasecemo na kockice. Luk kad postane staklast dodati kiseli kupus isecen na rezance (kupus proprati u vodi ako je previše kiseo), zaciniti alevom, biberom, solju. Prodinstati 10 minuta.

Uzeti pekac ili vatrostalnu ciniju sipati pola kupusa pa porežati meso pa preko ostatak kupusa sipati vodu poklopiti i staviti u rernu da se pece. Kad kupus omekša i meso skloniti poklopac i pustiti da se malo zapece.

### **Savet**