

Kiseli kupus iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** kiselog kupusa
- **1 velika glavica** crnog luka
- **500 g** vinski plecke
- **1/2 dl** ulja
- **1 kašika** aleva paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biberna
- **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 prodinistati crni luk koji nasećemo na kockice. Luk kad postane staklast dodati kiseli kupus isecen na rezance (kupus prorati u vodi ako je previše kiseo), zaciniti alevom, biberom, solju. Prodinistati 10 minuta.

Uzeti pekac ili vatrostalnu ciniju sipati pola kupusa pa poreati 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 zapeče.

Savet