

Slatki kupus sa domacom kobasicom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice kupusa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 lovorov list**
- **2 manja krompira**
- **1 manji koren peršuna**
- **1/2 sveže crvene paprike**
- **3 kašike seckanog peršunovog lišca**
- **1 veca domaca dimljena kobasica**
- **1 šnitadomace mesnate dimljene slanine**
- **po potrebi biber u zrnu**
- **so**
- **suvi biljni zacin**

Priprema

Iz kupusa izvaditi koren pa iseci na manje komade. U šerpu staviti polovinu kupusa, preko poslagati seckanu: šargarepu i peršunov koren, krompir na kockice, kobasicu, slaninu, dodati lovorov list. Preko toga ostatak kupusa, kobasicu, slaninu, biber u zrnu, papriku isecenu i ostatak peršunovog lišca.

Naliti vodom, malo ispod kupusa, poklopiti i kuvati dok kupus ne omekša, posoliti, dodati zacin po ukusu. Napraviti zapršku od malo ulja, brašna i crvene paprike. Staviti u kupus i kuvati još koji minut.

Savet