

Punjeni kupus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica (1,200 g)** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **200 g** dimljene junetine
- **100 g** pirinca
- **malosoli**
- **1/2 kašičice** mlevenog belog bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašike** dimljene zacinske paprike

Priprema

Glavicu kupusa, oprati i ocediti višak tecnosti. Na malo ulja, propržiti dve glavice crnog luka i rendanu šargarepu, dodati mleveno meso. Lagano dinstati, dodati suhu mlevenu junetinu. Dodati zacine i pirinac. Kad pirinac upije svu tecnost skloniti sa ringle. Fil prohladiti. Glavicu kupusa staviti u posudu i polako odvajati po 5-6 listova i puniti sa filom. Pokriti sa listovima kupusa opet 5-6 listova pa fil tako uraditi dok ima fila i listova kupusa. Ja imam tri sloja listova i fila. Malo pritisnuti glavicu rukamo. U posudu sipati 1,5 l hladne vode staviti pola kašičice suvog biljnog zacina.

Posudu poklopiti i krckati 120 minuta na 200 stepeni u retni.

Posle 120 minuta posudu sa kupusom izvaditi iz rerne. Napraviti blagu tanju zapršku. Zapršku preliti preko kupusa i vratiti posudu u rernu na 15 minuta.

Glavicu kupusa preseći.

Punjeni kupus poslužiti uz proju, pire krompir ili obican kacamak. Ja sam poslužila uz obican kacamak. Prijatno.

Savet