

Kiseli kupus sa suvim mesom-podvarak



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grezanog kupusa
- **1** kašikamasti
- **1-2** cenabelog luka
- **1** glavicacrveni luk
- **po ukusumleveni biber**
- **4-5** zrnabibera
- **1-2** lista lovora
- **300-400** gsuvog mesa
- **1** kašikicadimljene zacinske paprike

Priprema

U šerpu sipati vodu, staviti suvo meso, neka kuva nekoliko minuta, procediti. Ako imate slaninu i nju možete staviti. U šerpu staviti mast (može i ulje), ali sa masti je mnogo finije. :) Sitno iseckati luk, dinstati ga na masti. Kad je luk dinstan dodati iseckan beli luk. Kupus dobro isprati u vodi ako je slan. U šerpu sa lukom dodati kupus, mleveni biber, biber u zrnu, alevu papriku, lovorov list, dodati meso, naliti vodu samo da prekrije kupus. Dinstati na laganoj vatri oko 1 sat. Sve prebaciti u tepsi i staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i zapeci. Uz kupus idu odlicno projice.

Savet