Gurmanski kupus

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kiselog kupusa
- 500 g paprika iz zamrzivaca
- 4 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 500 g suvih rebara
- ulje
- 1/4 l milerama
- aleva paprika
- so
- caša piva

Priprema

Paprike iseci na rezance, luk na kolutice, a beli luk izgnjeciti. Sve dinstati na zagrejanom ulju, postepeno dolivajuci pivo. Kupus sa rebrima staviti u lonac i kuvati dok se ne omekša. Tada kupus sa mesom prebaciti u vatrostalnu posudu, preliti dinstanim lukom i paprikom, posuti alevom paprikom. Sve preliti mileramom i staviti u pecnicu da se pece najmanje pola sata.