

Kupus ribanac sa šniclama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **vecikiseli** kupus
- 4svinjske šnicle
- **4-5 kašika**masti
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- 2lovorova lista
- **2-3** **cenabelog** luka

Priprema

Šnicle na malo masti propržiti sa obe strane kratko. Izvaditi ih i ostaviti sa strane.

Kupus oprati i iseckati na sitno. Dodati ga u šerpu gde su se šnicle propržile, naliti vode ne mnogo, dodati mast. Poklopiti i dinstati oko 45 minuta, po potrebi dodavati vodu.

Kada je kupus omekao, dodati biber, livorov list, sitno seckan beli luk i so po potrebi. Zatim i šnicle, krckati par minuta pa sve zajedno sipati u tepsiju da se zapece u rerni na 180C, 30 minuta.

Savet

Služiti uz proju.