

Kuvani kiseli kupus



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**akiselog kupusa
- **1 kg** suvog dimljenog mesa
- **1 kašic**asoli
- **1 kašic**amlevenog šarenog bibera
- **1 kašik**adimljene zacinske paprike
- **1 kašik**asuvog biljnog zacina
- **2 kašike** ulja
- **2** l hladne vode

Priprema

Glavicu kiselog kupusa iseci na vece kriške. Meso iseci na komade. Na dno posude staviti kašiku ulja staviti 3 lista kupusa. Složite meso, preko mesa složiti kupus. Tako uraditi dok ima mesa i kupusa. So, biber zacinsku papriku, suvi biljni zacin pomešati i staviti preko kupusa. Preliti sa 2 litre hladne vode dodati 1 kašiku ulja. Kupus i meso fino ušuškati sa celim listovima kupusa pokriti posudu i krckati u rerni 180 minuta na 180 stepeni. Prijatno.

Savet