

Ribanac sa krompirom i kobasicama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g kupusa ribanca
- 500 g krompira
- 250 g kobasica
- 100 g mesnate slanine
- caša kisele pavlake
- šolja mleka
- 2 gavice crnog luka
- aleva paprika
- ulje
- so
- biber

Priprema

Na ulju propržite sitno isecen crni luk, pa mu dodajte ribanac i izdinstajte ga. Slaninu isecite, pa je stavite da se dinsta sa kupusom. Pred kraj dinstanja pospite sve biberom, alevom paprikom, a po potrebi posolite. Krompir obarite, oljuštite i isecite na kolutove. U podmazanu posudu poređajte naizmenicno krompir, seckane kobasice i dinstani kupus. Gornji red treba da bude krompir. pomešajte mleko i pavlaku, prelijte jelo i stavite ga u pecnicu da se zapece.