

Zapečeni kiseli kupus (na suprugov nacin)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kupusa ribanca
- **2 glavice** crnog luka
- **4 cenabe** log luka
- **2 šargarepe**
- **1 komad** i dicensa celera
- **2 krompira**
- **400 g** dimljene junece kobasicice
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašice** i dimljene paprike
- **2 jajeta**

Priprema

Na malo maslaca prodinstati crni luk, kad moekša dodati na krupne kolutove secenu šargarepu, pa kad i ona omekša, staviti sekan celerov koren, kupus i pržiti na laganoj vatri oko 20.tak minuta. Dodati krupno secen krompir, kobasicu izrezanu na kolutove, po potrebi dodati soli, pobiberiti i poprašiti dimljenom paprikom. Naliti sa malo tople vode i staviti u pecnicu na 200 stepeni nekih 35-40 minuta. Desetak minuta pred kraj, razbiti dva jajeta preko i vratiti nazad da se zapeče.

Savet