

Zapečeni kiseli kupus (na suprugov način)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kupusa ribanca
- **2 glavice** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1 komad** korena celera
- **2** krompira
- **400 g** dimljene junece kobasice
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašičice** dimljene paprike
- **2** jajeta

Priprema

Na malo maslaca prodinstati crni luk, kad mekša dodati na krupne kolutove secenu šargarepu, pa kad i ona omekša, staviti seckan 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 zapece.

Savet