

Banatski kupus



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g svinjskog mesa
- 400 g kiselog kupusa
- 50 g ulja
- 1 velika glavica crnog luka
- 100 g pirinca
- 2 par kranjskih kobasica
- 1/4 l pavlake
- malo mrvica
- 50 g maslaca
- so
- majoran
- paprika
- biber
- beli luk
- kim

Priprema

U sitno iseckan i prženi crni luk stavimo na kocke narezano svinjsko meso, zacinjeno solju, majoranom, paprikom, biberom i dobro zgnjecenim cešnjem belog luka, sve stavimo u lonac, poklopimo i dinstamo u sopstvenom soku dok ne omekša.

U podmazanu i mrvicama posutu ciniju od vatrostalnog materijala stavimo jednu trecinu kupusa, dodamo malo soli i kima. Preko toga dolazi polovina kolicine mesa, polovina u sitne kocke isecena kobasica i povina pirinca, zatim opet kupus, pa druga polovina ovih istih priloga. Poslenji sloj je kupus.

Na kraju sve prelijemo pavlakom, pospemo mrvicama i stavimo malo rastopljenog maslaca. Treba peci u vrucoj pecnici oko 1 cas.