Složenac sa kupusom i cicokom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**cicoke
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**kiselog kupusa
- **1 kašika**masti
- **200 ml**soka od paradajza
- **4**jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po želji**so i biber
- **1**praziluk
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike

Priprema

Rucak na brzinu, možda nebi bilo interesantno, ali dodala sam nesto što nekoristimo cesto u ishrani, a veoma zdravo. Složenac od kupusa i cicoke! Manju glavicu kiselog kupusa iseci, oprati, dinstati na malo masti uz dodatak praziluka i belog luka. Dodati 300 g mlevenog mesa, so i biber po ukusu, malo aleve. icoku (500g), oljuštiti kao krompir, obariti kratko i narendati. Posoliti i dodati bibera i belog luka. Manji pleh premazati sa malo ulja, sipati smesu od kupusa i mesa, preko staviti cicoku. Sve zaliti sa 200 ml paradajz sosa. Peci oko pola sata. Umutimo 4 jajeta sa 200ml kisele pavlake, dodamo 1 kesicu praška za pecivo. Prelijemo složenac i zapecemo. Jako ukusno i drugacije jelo. Prijatno hehe :)

Savet

Uživajte:)