

Kupusnik



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **2 glavice** crnog luka
- **6 cenjabelog** luka
- **1 struk** praziluka
- **1 pakovan** jetankih kora (za gibanicu)
- **150 ml** ulja
- **po želji** suvog biljnog zacina
- bibera
- mlevene slatke paprike
- bosiljka
- ruzmarina
- majcine dušice
- **1 kašika** seckanog svežeg peršuna
- **3 liske** lovora (sitno izdrobljene)

Za premazivanje kora:

- **1/2** čaše kisele vode
- **maloulja**

Priprema

Crni luk, beli luk i praziluk izblendati pa pržiti na ulju, 20 minuta na tihoj vatri. Dodati kašiku peršuna.

Sipati kupus, dodati 2 čaše vode i pržiti na tihoj vatri 1 sat. Konstantno mešati. Jako je važno da se kupus prži, a ne kuva.

Zatim dodati sve začine, i nastavljati mešati i pržiti kupus još 40 minuta. Ako baš hoće da zagori, dodati pola čaše vode. Gotovu smesu staviti sa strane da se prohladi.

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Pomešati kiselu vodu i malo ulja. Odvajati po dve kore za filovanje.

Prvo premazati kiselom vodom i uljem pa dodati kupus, rasporediti po korama.

Krajeve preklopiti, pa urolati. Praviti dok se ne potroši materijal.

Reati u prethodno podmazan pleh ili na papir za pecenje. Potom sve urolane kore premazati preostalom kiselom vodom i uljem. Peci na 180 stepeni, oko 15 minuta, odnosno dok kore lepo ne porumene.

Savet

Služiti malo prohlaeno. Ovaj kupusnik pravim na badnji dan. Prijatno!