

Prženi mladi kupus sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica (oko 1 kg)** mladog kupusa
- **6 komada** suvih rebara
- **1 manji** paradajz
- **1 kašika** masti
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** list lovora
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** mlevene paprike
- **2 cen** belog luka
- **malo** seckanog peršuna

Priprema

Suva rebarca naliti vodom i prokuvati. Isipati i isprati rebarca. Naliti cistu vodu i kuvati oko 30 minuta. Kuvana rebarca ocistiti od kostiju i ostaviti sa strane.

Kupus naseci na krupnije komade. Na rastopljenoj masnoci dodati komade kupusa. Paradjzu odstraniti kožicu i naseckati na sitnije komade i dodati kupusu. Zaciniti jelo i na umerenoj temperaturi dinstati kupus oko 15 minuta.

Na pola dinstanja dodati komade mesa. U polupoklopljenoj posudi uz povremeno mešanje i na srednjoj temperaturi nastaviti sa dinstanjem dok ne ispari voda.

Kad kupus omekša naseckati beli luk i peršun i dodati kupusu. Ostaviti još par minuta da se uprži i skloniti sa ringle.

Služiti toplo jelo uz beli luk ili salatu po izboru.

Savet