

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 komadasuvih rebara**
- **1 manjiparadajz**
- **1 kašikamasti**
- **po ukususo**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **po ukusulist lovora**
- **po ukusubibera**
- **po ukusumlevene paprike**
- **2 cenabelog luka**
- **maloseckanog 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 naseći 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