

Kupus ribanac na moj nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**rendanog kupusa
- **po ukususo**

Priprema

Ako ste kao ja kasno ostavili glavice kupusa u bure na kiseljenje, onda napravite ribanac, za 3 dana imacete odlican kiseo kupus, za salatu ili podvarak. Ja sam ovom prilikom pripremila malu kolicinu u tegli od 2 litra. Nije kasno, imacete kiseli kupus za novogodišnji docek. Kupus **narendajte** na secku ili nožem ako ste vešti. U vecoj posudi kupus posolite i dobro promešajte da se podjednako osoli.

Prekrijte posudu i ostavite bar 1/2 sata da odstoji i otpusti sokove. Povremeno promešajte. Pripremite teglu ili neku plasticnu kanticu koju ste prethodno dobro oprali U pripremljenu teglu kašikom dodajte kupus, pritiskajuci da što više kupusa stane u tegli. Postupak ponavljajte dok do vrha napunite teglu. Pritisnite plasticnom rešetkom da kupus oblije sok, kao na slici.

Teglu povežite gazom ili platnenom salvetom, stavite je u dublji tanjir, kako bi prilikom vrenja sok mogao da se sacedi u tanjir. Ostavite uz neki izvor toplote, pec ili radiator. ?im pocne da vri, to cete znati kad sok pocne da se sliva u tanjir, pomerite teglu na hladnije mesto.

Trećeg dana kupus još *vri*, ali je već dobar za jelo. Probajte, svežeg kupusa ima preko cele godine.

Savet