

Dinstani kiseli kupus sa prženom piletinom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kiselog kupusa ribanca
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **1 kašika** svinjske masti
- **malobibera** mlevenog
- **malokima** u zrnju
- **malotucane** ljute paprike
- **1 kašičica** slatke mlevene crvene paprike
- **400 ml** vode

Za piletinu:

- **250 g** gotkoštenog batka sa karabatkom
- **malosoli**
- **malo** Italijanske mešavine začina
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Luk oljuštiti i sitno iseckati. U šerpi zagrejati mast i naglo propržiti do zlatno žute boje. Na upržen luk staviti kiseli kupus ribanac, promešati, smanjiti vatru i pržiti uz mešanje. Dodati mlevenog bibera, kim u zrnju, tucanu papriku i mlevenu crvenu papriku. So nisam dodavala jer je kupovni ribanac bio dovoljno slan. U toku 45 minuta koliko se prži podlevati sa malom količinom vode, pa kada voda ispari, pet dodati malo vode i tako stalno dok se kupus ne uđinstina. Sa pileceg batka sa karabatkom skinuti kožu laganim provlacenjem prstiju izmeu mesa i kože. Meso očišćeno od kože iseci na 2 do 3 komada, posoliti i natrljati ih mešavinom začina.

U tiganju zagrijati ulje i pilece meso naglo ispržiti prvo sa jedne pa sa druge strane (ukupno oko 15 minuta). Servirati dinstani kupus sa prženom piletinom i kuvanim krompirom.

Savet

Za dinstani kupus ima izuzetno puno recepata, a ja se držim starog isprobanog recepta moje majke i verovatno se ne razlikuje puno od onog kako ga Vi spremate. Ipak sam odlučila da podelim moj nain sa Vama.