

Kiseli kupus sa krompirom i kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kiselog kupusa isecenog na rezanca
- **1/2 kg** krompira
- **200 g** praziluka
- **800 g** domacih dimljenih kobasica
- **4 veka cešnj**abelog luka
- **160 g** kiselih jabuka
- svinjska mast ili ulje
- mleveni biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- **3 listical**orbera

Priprema

Restovani krompir: Krompir staviti da se skuva u ljusci. Skuvan krompir ohladiti, oljuštiti i iseci na srednje kocke. Praziluk iseci na krugove ili polukrugove (zavisi od velicine praziluka). Staviti pola kašike masti u odgovarajucu posudu i staviti na vatru da se mast otopi. Na zagrejanu mast ubaciti praziluk i na tihoj temperaturi ga dinststi da malo omekša. Posuti ga sa pola kašicice mlevenog bibera, jednom kašicicom suvog biljnog zacinu i dve kašicice aleve paprike. Promešati. Dodati iseceni krompir, još jedanput dobro promešati i skloniti sa vatre.

Beli luk sitno iseci a jabuke iseci, zajedno sa korom, na srednje kockice. Iseceni luk i jabuke ostaviti na stranu. U vecu posudu (ja sam koristila veliki i dubok teflonski tiganj) staviti pola kašike masti i staviti da se zagreje. Na zagrejanu mast spustiti domace dimljene kobasice (ako nemate svoje domace kobasice dobre su i dimljene kobasice iz mesare) i na srednjoj vatri ih propržiti sa obe strane. Izvaditi kobasice u tanjir i ostaviti na stranu.

Dodati u tiganj još punu kašiku masti i kada se otopi ubaciti iseceni kupus (ako vam je kupus previše slan ili kiseo prethodno ga držati u vodi, koju treba 1-2 promeniti), promešati, dodati iseceni beli luk, jabuke i lorber. Promešati i na tihoj vatri dinstati 20 minuta, bez dodavanja vode. Na kraju dodati mleveni biber, suvi biljni zacin i alevu papriku po ukusu. Dobro promešati i skloniti sa vatre.

Rernu uključiti da se zagreje na 190 stepeni (rerna sa ventilatorom). Posudu, koja ce ici u rernu, podmazati sa mašcu (najbolje bi bilo da se koriste posude sa dnom za koje se jelo neće zalepiti). Na dno posude rasporediti restovani krompir. Preko krompira staviti ravnomerno pripremljeni kupus. Po sredini staviti kobasice koje malo treba pritisnuti da "upadnu" u jelo i premazati ih uljem. Staviti jelo u rernu da se zapece.

Savet