

Kiseli kupus sa mesom u zemljanoj posudi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** grubo rezanog kiselog kupusa
- **100 g** šargarepe
- **200 g** krompira
- **250 g** svinjskih krmenadli bez kosti
- **2 list** kiselog kupusa
- **mal**o kima mlevenog
- **mal**o soli
- **mal**o mlevene crvene paprike
- **1 kaš**ik svinjske masti

Priprema

Šargarepu oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Krompir, oljuštiti i iseci na tanke kolutove i posoliti. Na dno zemljane posude staviti malo masti i polovinu grubo rezanog kiselog kupusa.

Na kupus staviti polovinu iseckane šargarepe i polovinu kolutova krompira.

Na šargarepu staviti zacinjene šnicle od krmenadli.

Na meso staviti ostatak kiselog kupusa, šargarepe i krompira.

Sve pokriti listovima kiselog kupusa.

Zemljani sud poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 75 minuta.

Skinuti poklopac i otkriven zemljani sud staviti u rernu i peci još 10 minuta, zatim skinuti listove kupusa i kratko zapeci.

Savet

Kako je malo zahladilo palo mi je na pamet da bi mogla spremiti neko jelo sa kiselim kupusom... i dobila sam ideju da u zemljanom sudu ispeem kiseli kipus ribanac, šargarepu, krompir i meso i ispala je za mene odlična kombinacija okusa.