

Svadbarski kupus u zemljanom loncu



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manje glavicekiselog kupusa**
- **2 glavicecrnog ili crvenog luka**
- **oko 50 gsvinjske masti**
- **oko 1.5 kgmesa dimljena rebra,**
- slanina, masnije meso
- **7-8lovorovih listova**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **2-3 kašikemlevene crvene paprike**
- **malovode za nalivanje**

Priprema

Namazati unutrašnjost lonca sa mašcu, pa reati kocke kupusa dok ne pokrije dno. Zatim po kupusu poreati parcice mesa tako da pokrije kampus, po mesu naseckati luk posuti biberom i crvenom paprikom poreati par listova lorbera. Pa opet red kupusa pa red mesa, posuti zacinima po vrhu poreati kampus i ostatak masti. Naložiti vatru oko lonca i na tihoj vatri kuvati dok meso ne omeša oko 2-3h.

Savet

Moj lonac je star preko 100 godina, može se ovako skuvati i u obinoj šerpi na šporetu.