

Licki kupus



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **210 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kiselog kupusa ribanca
- **200 g** dimljene vratine
- **200 g** krompira
- **100 g** šargarepe
- **150 g** dimljene, barene slanine
- **1 veći list** kiselog kupusa
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomešavine** mediteranskog začinskog bilja
- **4 kašike** svinjske masti
- **250 ml** vode

Priprema

Krompir oprati, oljuštiti, ponovo oprati i iseci na kolutove. Šargarepu oljuštiti, oprati i iseci na kolutove.

Vratinu (ako nije isecena) iseci na tanke šnite). Dimljenu barenu slaninu iseci na tanke ploške.

U zemljani sud unutrašnjeg promera od 17 cm staviti mast. Na mast rasporediti kiseli kupus ribanac i posuti ga sa ljutom sudžuk paprikom.

Na ribanac staviti parcad dimljene vratine. Kolutove krompira posoliti i pobiberiti i rasporediti na dimljeno

meso.

Na krompir staviti kolutove šargarepe.

Na šargarepu rasporediti isecenu slaninu, rukama dobro pritisnuti te sve preliti sa 250 ml vode tek toliko da malo ogrezne.

Jelo prekriti velikim listom kiselog kupusa te zemljani sud pokriti sa poklopcem. Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci dva i po sata.

Nakon dva i po sata zemljani sud izvaditi iz rerne (rernu ne isključivati), skinuti poklopac i zatim i malo zagoreli list kiselog kupusa.

Zemljani sud vratiti u rernu i peci još pola sata da se jelo zapece. Kada je jelo peceno ne bi trebalo da sadrži previše tecnosti, zapravo u toku pečenja skoro sva tecnost ispari.

Savet

Kako je veoma zahladilo odlučila sam da napravim nešto jai ruak, pogotovo što sam sve potrebne sastojke imala kod kue. Vremenski se dugo kuva ali od momenta kada se stavi u rernu mirni ste dva i po sata i možete raditi druge poslove. A jelo je stvarno predivno.