

Pirjani crveni kupus



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300** grendanog crvenog kupusa
- **50 g** crvenog luka
- **1 kašika** kristal šećera
- **50 ml** jabukovog sirceta
- **malopimenta**
- **1** lovorov list
- **malomlevenog** kima
- **malobibera** mlevenog
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja
- **oko 350 ml** vode

Priprema

U plitku šerpu stavite malo maslinovog ulja i ugrijte ga na vatri. Dodajte izrendan luk, kratko prompržite mešajući. Zatim dodajte kristal šećer i mešamo dok se ne karamelizira. Dodajte jabukovo sirce uz mešanje, izrendan kupus, piment, lovorov list i 250 ml vode i pržite na laganoj vatri. Šerpu ne pokrivajte da crveni kupus ne izgubi lepu crvenu boju.

Nakon pola sata dodajte ako je potrebno malo vode, mleveni biber, so te marinadu u kojoj je odležala piletina (nije obavezno) ili dodati promešane sastojke za marinadu: 50 ml kvalitetnog belog vina, 1 kašicica meda, malo soli, malo maslinovog ulja. Pirjati uz povremeno mešanje još 20 minuta u kom vremenu ce ispariti sva tekucina, a crveni kupus ce biti dobro uđinstan i mekan. Može se servirati kao samostalno jelo uz kuvani krompir. Ja sam uz kupus pripremila marinirani batac sa karabatom.

Savet

U subotu sam na pijaci kupila manju glavicu crvenog kupusa od oko 1 kg. Želela sam da napravim jelo sa drugaijim okusom.... blaženi internet... na mnogim internet stranicama ima prelepih recepata i neobinih kombinacija. I po obiaju od svakog recepta ponešto i na kraju je ispao baš super ruak.