Punjeni kupus

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica** svežeg kupusa
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 srednja**šargarepa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **50 g**pirinca
- **1**jaja
- **200 ml**paradajz pelat

Priprema

Kupusu uklonomo oštecena lisca ako ima odsecemo dolnji deo to ce nam poslužiti kao poklopac i izdubimo kupus.

U mleveno meso umešamo predhodno skuvan pirinac usitnjeni luk zacine i jaja promešamo da se sjedini.

Ovim nadevom napunimo izdubljeni kupus.

Kuhinjsim kanapom obmotamo kupus i vežemo to nam služi da u toku kuvanja kupus na razpadne.

Gornji deo preko mesa premažemo paradajz pelat.

Poklopimo poklopcem od kupusa koje smo odsekli.

Smestimo u duboku serpu nalijemo vodom da ogrezne posolimo i kuvamo na tihoj vatri oko 1h ako je potrebno i više proveravamo dali je kupus skuvan to jest omekšao ubodom viljuške. Kada je gotovo pomocu dve spatule izvadimo, ali pažljimo da se ne razpadne.

Uklonimo kanap preklopimo velikim tanjirom i prevrnemo da doljnja strana bude gore.

Savet

Služimo uz pavlaku, seemo na kriške kao okrugli kola. To mi je primaklo da uslikam ja postavila dok sam se ja setila kupus je nestao iz tanjira.