Sladak kupus porcijaš

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice vece oko 5kg**mladog kupusa
- **2 komada**suvih kostiju
- **1,5 kg**svinjskih rebara
- **5 kašika**masti
- **1 kg**paradajza
- **2 l**vode
- **1/2 šake**zrna bibera
- **1 kašika**soli
- **2 komada**ljuta paprika
- **2 kašike**aleve paprike

Priprema

Prvo isecite kupus. Kupus secete tako što izvadite cokanj iz sredine pa ga isecete na osmine i te osmine na pola. U veliki lonac od minimum 10L spremate ili ako imate kotlic takoe mora od minimum 10L. Uzmite jednu vršnu kašiku masti pa izmažite celu unutrašnjost lonca. Dve suve dimljene kosti stavite na dno jednu do druge. Gledajte da kosti budu dužine koliki je precnik šerpe. Stavite trecinu kupusa, pa trecinu soli i bibera pospite i kašiku aleve paprike, stavite kašiku masti, jednu seckanu papricicu,opet stavite kupus trecinu pa stavite soli i bibera, kapiku aleve paprike,seckanu papricicu i paradajz. Poreajte polovinu svežih svinjskih rebara koje ste isekli po jedno rebro. Dodajte kašiku masti. Stavite kupus, pa soli i bibera, paradajz drugu polovinu mesa i na kraju dve kašike masti.

Nalijte dva litra vode za pocetak. Posle ako treba dodavacete po potrebi. Stavite na šporet na najjacu vatru da provri. Kada provri neka krcka tako 5 minuta samo pa smanjite na srednju vatru da krcka 15 minuta. Naravno sve u poklopljenom sudu.

Ništa se ne meša. Posle 15 minuta smanjite vatru na tišu i tako neka se krcka pola sata do 40 minuta u zavisnosti od šporeta ili vatre. Proveravajte vodu, pa ako kupus nije dovoljno otpustio vode dodajte po potrebi još litar vode. Soli bi trebalo da je sasvim dovoljno ali vi po ukusu dodajte ako treba. Iskljucite vatru i tako poklopljen sud ostavite 10 minuta. Masa ce da se smanji za polovinu a cak i za dve trecine u zavisnosti od kupusa.

Savet

Dragi moji ovo je mera i recept za sladak kupus, takozvani porcijaš kafanski. Da ne bude zabune nemojte ga mešati sa svadbarskim kupusom. Ovo je kupus sa svinjskim rebrima koji se služi u etno kafanama ili kod kue za razna slavlja. Trudila sam se da vam napišem približno tane mere za 10 porcija normalnih. Pa u zavisnosti od broja gostiju vi poveajte. Ako imate veliki lonac zemljani još bolje se kuva. Ja nemam toliko veliki zemljani nego sam spremala u onom sa teškim dnom od 12L. Soli i i ljutog naravno poveajte po ukusu. Ovo je odlino za sva slavlja, lako se sprema i veoma je izdašno. A, da, samo da napomenem glavice kupusa su bile vee oko 2,5kg jedna. Nadam se da e nekom koristiti. U zdravlju jeli i slavili!