

Ribanac sa dimljenom kolenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice**crnog luka
- 2 **glavice**kiselog kupusa
- 2 **kašike**masti
- 1 **kolenica**

Zacini:

- 4-5 **listal**ovorovog lista
- 3-4 **kašice**slatke crvene paprike
- 1 **kašica**bibera

Priprema

Na samom pocetku, staviti kolenicu da nam se prokuva (dal bila živa, dimljena ili slicno) nekih 50 minuta, taman dok nam se kupus pripremi. Na srednjoj vatri zagrejati 2 kašike masti, kada se mast ugreje dodati srednje seckan crni luk dok ne dobije kristalnu boju i ne omekša. Zatim, dodati kiseli kupus koji smo pre toga iseckali po želji, ja secem kao za kupus salatu, tanje) i sve zajedno promešati. Dok se luk i kupus dinstaju zajedno, polako dodavati zacine, lovorov list, pa papriku i na kraju biber. Ostaviti da se krcka nekih 30-40 minuta. Tada uzmem da probam kupus, posto je pustio svu so iz sebe, gledam da li trebati dodati so ili suvi biljni zacin, sve po vašem izboru. Kada kupus omekša, ujedno nam je i kolenica prokuvana, pripremiti vatrostalnu ciniju ili posudu po vašem izboru, namazati mašcu, pa reati kupus, pa u sredini staviti kolenicu, pa preko ostatak kupusa. Prekriti folijom ili poklopcem. Relnu zagrejati na 200 stepeni i tako peci još nekih 2,5h. Pred sam kraj otkriti i zapeci još nekih 15 minuta. Prijatno!

Savet

*mi jedemo ovakav pripremljen kupus uz pire!