

# **Kiseli kupus sa krompirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **1 kg** krompira
- **500 g** kobasice
- **200 g** slanine
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** so
- **3 kašikemasti** soli

## **Priprema**

Kupus preperemo u hladnoj vodi, procedimo. U šerpu sa kupusom dodamo na kockice secenu slaninu i crni luk, stavimo māst i na tihoj vatri propržimo.

Krompir ocistimo i secemo na vece kockice, obarimo u slanoj vodi (moramo paziti da se ne prekuva) zatim procedimo.

U tempsiju sipamo kupus, krompir i dodamo na kolutove secenu kobasicu, promešamo da se podjednako rasporede sastojci, od gore malo posolimo.

Pecemo u zagrejanoj rerni na 180 oko 20 minusa samo da porumeni.

## **Savet**

Jednostavno a vrlo ukusno