

Kiseli kupus - Ribanac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** kupusa
- **nekoliko vecih** paprika nasecenih na rezance
- ili narendane
- **nekoliko vecih** šargarepa narendanih

Sirup:

- **3** l vode
- **700 ml** vinskog sirčeta
- **150 g** soli
- **150 g** šećera
- **10 g** vinobrana

Priprema

Narendati kupus, papriku i šargarepu.

Sve dobro promešati u jedan veliki sud.

Posebno izmšati vodu, šećer, so, sirce i vinobran.

Mešati drvenom kašikom dok se sastojci ne istope i dobro sjedine.

Sirup prelići preko narendanog kupusa, dobro ga izmešati, ostaviti malo da odstoji, a onda režiati u tegle i dobro zatvoriti.

Savet