

Kiseli kupus - Ribanc



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 sirceta
- **150 g**soli
- **150 g**šecera
- **10 g**vinobrana

Priprema

Narendati kupus, papriku i šargarepu.

Sve dobro promešati u jedan veliki sud.

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

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

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

Savet