

Punjeni kupus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakiselog** kupusa
- **500 g** seckane junetine
- **200 g** suve junetine
- **100 g** pirinca
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- aleva paprika slatka i ljuta

Priprema

Glavicu kupusa izdubiti, izvaditi sredinu kupusa i iseckati. Na malo ulja propržiti dve glavice crnog luka dodati iseckan kupus prodinstati dodati suhu i svežu junetinu dodati zacine po ukusu i dinstati na laganoj vatri. Sipati pola litre vode i kad voda uvri dodati pirinac. Fil prohladiti i napuniti šupljinu u kupusu. Šta ostane fila staviti oko napunjenog kupusa. Naliti vodom dodati još malo zacina, poklopiti i staviti u rernu na 200 stepeni.

Savet