

## Zapečeni kupus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **oko 450 g** pilecih fileta
- **1 glavic**acrnog luka
- **1 vec**acrvena paprika
- **1 vec**azelena paprika
- **polag**lavice kupusa
- **zacin**iso, biber, crvena paprika
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1**jaje

### Priprema

Filete isjeci na sitnije komade, pa propržiti na malo ulja. Dodati sitno sjeckan luk, paprike, pa kratko pirjati. Zatim dodati i sjeckan ili nariban kupus, zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina i sa malo crvene paprike.

Sve izruciti u vatrostalni sud ili pleh.

Preliti umucenim jajetom sa pavlakom za kuvanje, koje malo posolimo, pa ubacimo u pecnicu zagrijanu na 200 C na nekih 20-tak minuta.

### Savet