

Butkica u kiselom kupusu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za pripremu:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika** crvene paprike
- **1** veca butkica
- **4-5** vecih krompira
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvi biljni zacini

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu izrendati, sve sastojke pomešati sa kiselim kupusom.

U pekac sipati malo ulja te staviti polovinu pripremljenog kupusa. Na kupus poreati na komade secenu butkicu i krompir secen na kriške.

Preko toga staviti preostali kupus. Naliti malo vode. Poklopiti.

Peci na 250 stepeni sve dok se ne ispece meso i krompir. Pred kraj skinuti poklopac da se malo zapece.

Savet