

Kupus sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kupusa - ribanca
- **1 glavica** crnog luka
- **5** cenabelog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašik** a biljnog začina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **500 g** svežih roštiljskih kobasica

Priprema

Upržiti luk i beli luk, dodati šargarepu, još malo upržiti, dodati kupus, dinstati jedno 15 minuta. Dodati vodu i začine, i kuvati sat vremena na tihoj vatri. Posebno ispržiti kobasice i kad kupus bude gotov dodati u kupus.

Savet

Ovo je jeftin obrok, a dovoljan za četvoročlanu porodicu, ali da bi ukus bio kompletan, najbolje je jesti sa kozijim sirom.