

Svadbarski kupus



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 500 g juneceg mesa
- 300 g suvih rebara
- 300 g suve slanine
- 2 glavice kupusa
- 1 svinjska suva nogica
- 10 zrpa bibera
- 4 lista lorbera
- 2 glavice crnog luka
- 2 suve crvene paprike
- 2 kašičice aleve paprike

Priprema

Na dno lonca staviti slaninu isecenu na listove. Iz kupusa odstraniti koren, a obe glavice kupusa preseći na po 8 delova. U lonac preko slanine staviti red kupusa, red pomešanog raznog mesa i po jednu polovinu date kolicine isecenog crnog luka, lorbera i aleve paprike. Slaganje ponoviti istim redom. Odozgo staviti kupus, a preko njega suve crvene paprike. Naliti hladnom vodom da ogrezne i kuvati na tihoj vatri oko 4-5 casova. Za vreme kuvanja ne sme se mešati, vec lonac povremeno protresti da ne zagori. Pri kuvanju voda treba da uvri, kako kupus ne bi bio corbast. Jelo probati i samo po potrebi posoliti.

Uz svadbarski kupus služiti proju.