Bogati slatki kupus iz rerne



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1.5 - 2kg**kupusa
- **4**šargarepe
- **2**paprike babure
- **2 glavice**crnog luka
- **po želji**svinjskog mesa
- **malo**špic suvih rebra i slaninice
- **2 kašicice**aleve paprike
- **3 kašike**masti
- **po želji**biber
- **po želji**so
- **po želji**origano
- **po želji**suvi biljni zacin
- **malo**lovorovog lista
- **2 dl** sode
- **2 dl**soka od paradajza

Priprema

Ovakav kupus je najbolje spremati u zemljanoj posudi sa poklopcem. Ukoliko je nemate može poslužiti i dublja tepsija pa se prekrije folijom. Prvo spremimo sve potrebno i onda samo reamo. Ja ga zovem kupus složenac. Kupus isecemo na krupnije kocke, luk na vece režnjeve, šargarepu na kolutice, papriku na šire trake. Meso i slaninu isecemo na krupnije komadice. Zemljanu posudu namažemo kašikom masti pa redjamo luk, kupus pa povrce. Pospemo alevom paprikom i zacinima.

Zatim reamo meso. Možete staviti bilo koje meso kao i kolicinu bitno je da lepo zamirišu slanina i suva rebra. Ja sam stavila oko 300 g mesa od buta i poneko suvo rebro i malo slaninice.

Meso možemo malo posoliti pa reamo opet luk, kupus i povrce. Pa onda zacine. Preko svega sipamo sok od paradajza i vodu. Kolicina zavisi od želje i ukusa ja sam stavila po 2 dl i kupus je bio gušci tako mi se više dopada. Ko voli više corbasto dodace više tecnosti.

Sve lepo prekrijemo folijom pa preko poklopac. Stavimo u zagrejanu rernu na 200C i krcka se skoro 3h. Posle nekih sat vremena skinuti foliju kupus promešati. Videcete kad omekša i dobije tamnu boju tad je gotovo. Bitno je promešati s vremena na vreme i dodati vode ako uvri. Prijatno!

Savet

Ovako spremljen kupus je vrlo ukusan i podsea na svadbarski lonac od kiselog kupusa. Mnogo je lepši od klasinog slatkog kupusa. Plus dok se krka imamo vremena da uradimo neki dodatni posli u kuci...