Kiseli kupus sa koleicom, suva rebra

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**sitnog kiselog kupusa
- **1**svinjska kolenica
- **600 g**suva rebra
- **1 l**bistre supe
- **1**cili papricica
- **3**lista lorbera
- so i biber
- **2 kašike**aleve paprike
- **2**crvena luka
- **3 cena**belog luka
- **4**mala krompira

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ništa lakše. Redjamo meso, kiseli kupus, naseckani crveni i beli luk, polutke krompira, pa opet meso i tako do vrha Posolimo, pobiberimo. Zabodemo lorber izmeu i cili papricicu, dodamo i alevu papriku. Sve zalijemo sa bistrom supom i u rerni krckamo na 170 stepeni C, 3 sata.

Ovako.

Savet

Poslednji kiseli kupus, baš izrendan sa dna i zidova. Sad e potrajati dosta do zime, dok stigne novi. Nema veze uživali smo.