Kiseli kupus sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2 glavice**kiselog kupusa
- **po izboru**suvo meso
- **2-3 kašike**masti
- **po potrebi**zacin
- **3 glavice**crnog lula
- biber u zrnu
- lovorov list
- **1 kašika**tucane paprike

Priprema

Ako je kiseli kupus slan, staviti ga da ostoji u vodi. Isto to uraditi i sa suvim mesom ukoliko je slano. Voda ce izvuci so.

Šerpu u kojoj ce se kupus kuvati namazati sa maščcu, odnosno namazati dno i zidove. Kupus iseci na sitne parcice i dodati u šerpu.

U šerpu pored kupusa,dodati suvo meso, lovorov list, biber u zrnu i 2-3 kašike masti. Luk iseci na kockice i propržiti ga na mast, u luk i mast dodati kašiku tucane paprike i napraviti zaprsku. Sa tom zaprskom preliti kupus.

U šerpu sa kupusom sipati vode do pola i kuvati na umerenoj temperaturi. Po potrebi dodavati vodu kao i zacine. Prijatno!

Savet

Što se kupus duže krka na tihoj vatri to je bolji. Kupus voli mast. Poslužiti kupus uz proju i beli luk.