

Masni kiseli kupus



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** kupusa
- **1,5 kg** šargarepe
- **4-5** cenabelog luka
- **1 vez** peršinovog lista
- **malobibera** u zrnu
- **1** lulja
- **1** širceta
- **oko 5-6** l vode
- **po ukusu** so
- **1-2 kašika** šecera

Priprema

Imam jednu svesku u koju pišem recepte. :) i pored recepta obično napišem ciji je. Tako je i ovaj kupus dobio naziv Jecin masni kupus. Prvi puta sam ga radila pre nekoliko dana i već ga jedemo. Ja sam oduševljena ovim kupusom. Mojoj porodici i meni se baš sviđa, koliko vidim neće dugo trajati i ovih dana stavlja se nova tura, pa ako ga niste spremali na ovaj način, probajte. Šargarepu narendamo, dodamo seckani beli luk, iseckan peršinov list, biber, so po ukusu i ulje. Kupus secemo na kriške, svaku krišku utopimo u smesu sa šargarepom, utrljamo, ređamo u koficu i lagano pritiskamo. U veću šerpu sipamo sirce i vodu, soli po ukusu, malo šecera, ja volim malo da probam smesu, polako dodajem so i šecer dok mi se okus ne svidi, ne preslano, ne preslatko, kada prokuva vrućim prelijemo kupus. Pritisnemo plastičnim pritiskacima i zatvorimo. Posle sedam dana servirajte za ručak.

Savet