

Svadbarski kupus



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg kiselog kupusa
- 1/2 kg svinjskog mesa od plečke
- 1/2 kg juneceg mesa od buta
- 1/2 kg suvih, mesnatih, rebara
- 1/2 kg suve, mesnate, slanine
- 1 veća glavica crnog luka
- 4 veća češnjabelog luka
- 1 puna kašika masti
- 1 kašika aleva paprike
- biber u zrnu
- lovorov list
- voda

Priprema

Svadbarski kupus je poželjno kuvati u zemljanom loncu. U nedostatku zemljanog lonca posudu u kojoj se kuva kupus, dobro, povezati alu folijom.

U manju posudu staviti mast da se rastopi. Na zagrejanu mast dodati, sitno, iseckani crni luk, da se proprži. Skloniti sa vatre i dodati alevu papriku. Promešati.

Kiseli kupus iseci na krupne komade. Zemljani lonac dobro premazati mašću. Na dno lonca staviti veći list kupusa i poceti sa reanjem sastojaka. Red kupusa - red proprženog luka sa alevom paprikom - red mesa... Dodati po neko zrno bibera, beli luk i lovorov list. Nastaviti reanje dok se ne potroše svi sastojci i završiti

kupusom. Zadnji red kupusa prekriti sa vecim listom kupusa.

Složeni kupus naliti toplom vodom, do dve trecine lonca. Poklopiti i na srednjoj temperaturi pustiti da provri. Zatim smanjiti temperaturu da jelo, sasvim, polako vri. Kuvati cetiri sata.

Ovaj specijalitet poslužiti sa projom. Ja nisam solila jelo, jer mi je kupus bio slan, kao i suvo meso. Ako je potrebno jelo posoliti, biljnim zacinom, po ukusu.

Savet