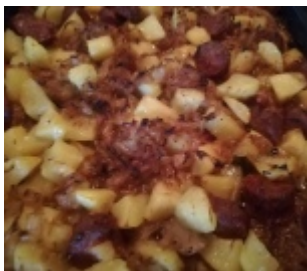


Kiseli kupus sa krompirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa ribanca
- **1 kg** krompira
- **500 g** kobasice
- **200 g** slanine
- **2 glave** crnog luka
- **po ukusu**
- **3 kašike** masti

Priprema

Kupus preperemo u hladnoj vodi, procedimo. U šerpu sa kupusom dodamo na kockice secenu slaninu i crni luk, stavimo mást i na tihoj vatri propržimo.

Krompir ocistimo i secemo na vece kockice, obarimo u slanoj vodi (moramo paziti da se ne prekuva) zatim procedimo.

U tepsiju sipamo kupus, krompir i dodamo na kolutove secenu kobasicu, promešamo da se podjednako rasporede sastojci, od gore malo posolimo.

Pecemo u zagrejanjoj rerni na 180 oko 20 minusa samo da porumeni.

Savet

Jednostavno a vrlo ukusno