

Svadbarski kupus



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavic** kiselog kupusa
- **500 g** juneceg mesa
- **500 g** svinjskog mesa
- **300 g** suve slanine
- **2 pune kašike** masti
- **1 srednja glavica** crvenog luka
- **4** cenabelog luka
- **2 kašice** bosiljka
- **2 kašice** origana
- **2 kašice** aleve ljute ili slatke
- **2 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Pripremiti sastojke.

Pripremiti zemljani sud, a može i metalnu dublju šerpu tako što ćemo je namazati sa mašću, a ako je zemljani sud namazati i poklopac.

Posle mažanja posude (sa unutrašnje strane) mala šala) poceti sa reanjem sastojaka tako što ćemo dno suda prekriti sa jednom ili dve liske kupusa. Naravno treba odvojiti i dve vece liške kojima ćemo prekriti i završiti reanje.

Glavicu kupusa iseci na pola pa seci na kriške debljine prsta i opet pokriti dno posude.

Preko poreanog kupusa rasporediti po pola kolicine mesa iseckano na vece komade. Malo vece nego za gulaš. Junece, svinjsko i slanina.

Isto tako po mesu posuti polovinu svih zacina sto znaci po jednu kasikicu i polovinu iseckane obe vrste luka. Soliobicno ne treba jer su kupus, slanina i zacin dovoljno slani. Ipak proveriti. Ja mesto aleve paprike koristim moju super ljutu od suvih cili papricica koje sam sam odgajio, osucio i samleo.

I opet ponovimo postupak sa kupusom, mesom, slaninom i zacinom.

Kada pospemo ostatak zacina i luka preko njega stavimo ostatak masti.

Kada poreamo ostatak kupusa prekrijemo sa one dve liske i prelijemo sa cašom vode ili najbolje da ne bude mnogo preko kupusa jel i on ce da otpusti vodu. Racunajte da ce i vremenom deo da ispari.

Kuvati najmanje 4 sata na 120 stepeni. Ja sam ga pripremio, stavio u rernu i ukljucio u 2 ujutro i tako se polako krckao do 8 ujutro i bio je super. U 6 sam dolio malo vode i sacekao do 8.

Savet

Mnogo je lepši, bar meni, kada je malo ljut, jer tada se apetit poveava.