

Musaka i rolnice od kiselog kupusa

Musaka od kiselog kupusa

1 kg kiselog kupusa ribanca
3 glavice crnog luka
500 g svinjskog mlevenog mesa
morska so
biber crni mleveni
2 jaja
2 dl kisele pavlake
1 šolja ulja
voda

Prilog

200 g palente
200 g krem sira

Način pripreme

Propržiti na ulju 2 glavice crnog luka isečena na rebarca. Dodati kupus i dinstati dok ne omekša sa malo vode. U drugoj šerpi propržiti 1 crni luk isečen na kockice i dodati mleveno meso da se proprži. Dodati so, biber, jedno jaje i dobro promešati. Nauljiti posudu i ređati red kupusa, red mesa i red kupusa. Sve to preliteri pavlakom i zapeći u zagrejanj rerni na 200°C 30 minuta.

Skuvati palentu u ključaloj vodi i servirati je uz musaku sa kašikom krem sira.



Rolnice od kiselog kupusa

1 manja glavica kiselog kupusa
5 crvenih paprika
300 g krem sira
100 g slanine
ulje
ljuta mlevena paprika

Način pripreme

Odvojiti liske kiselog kupusa. List kupusa namazati krem sirom, poređati listove slanine i pečenu papriku isečenu na trake. Uvijati listove kao rolnice i iseći na zalogaje. Servirati, preliti uljem i posuti ljutom mlevenom paprikom.