

# 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.