

# Svadbarski kupus

## Za 6 osoba

1,5 kg kiselog kupusa  
250 g junećeg buta  
250 g svinjskog buta  
150 g suve slanine  
200 g suvih špic rebara  
3 glavice crnog luka  
svež peršun  
1 paprika  
100 g bundeve  
4 čena belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičice aleve paprike  
1 kašika suvog začina  
1 kašičica mlevenog bibera  
2 lovorova lista  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
200 g zlatne mešavine povrća  
voda po potrebi

## Način pripreme

1. Iseći kiseli kupus na manje kriške, odstraniti koren. U odgovarajuću šerpu sipati ulje pa poređati jedan red kupusa. Zatim preko kupusa staviti meso, slaninu i rebra sečene na sitnije komade. Poređati.
2. Na meso poređati krupno isečeno povrće: crni luk, papriku, beli luk, peršun, bundevu i zlatnu mešavinu povrća.
3. Začiniti suvim začinom, alevom paprikom, lovorovim listom i preko svega toga ponovo poređati kiseli kupus na kriške. Naliti vodom da ogrezne. Kuvati 3-4 sata na laganoj vatri.
4. Servirati toplo.