# 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
½ kašičice aleve paprike
1 kašika suvog začina
1 kašičica mlevenog bibera
2 lovorova lista
½ 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.