

PIVSKA KOBASICA S KISELIM KUPUSOM



SASTOJCI:

- pivska kobasica
- kiseli kupus rezani
- biljna masnoća
- luk
- lovor list
- tucana ljuta paprika
- kim
- papar u zrnu
- malo soli
- krumpir
- maslac
- mlijeko

PRIPREMA:

Ogulite krumpir i stavite ga kuhati u hladnu vodu. Kada provrije, posolite.

Nasjeckajte manji luk na sitno i popržite ga na malo masnoće. Dodajte oprani kiseli kupus, promiješajte. Odmah dodajte lovor list, kim i papar u zrnu. Dinstajte na laganoj vatri polu poklopljeno uz povremeno miješanje. Po potrebi dodajte malo vode. Pred kraj dodajte tucanu papriku i malo soli, ako vam kupus nije sam po sebi dovoljno slan. Kratko dinstajte i isključite.

Provjerite da li je krumpir kuhan i slan. Isključite i ostavite da malo stoji u vodi.

Pivsku kobasicu ispecite na malo masnoće.

Zagrijte mlijeko, ocijedite krumpir pa ga izgnječite uz dodatak malo maslaca i toplog mlijeka ne bi li dobili finu teksturu.

Poslužite pivsku kobasicu na pireu i kupusu, uz pivo, naravno.

Dobar tek!







