PIVSKA KOBASICA S KISELIM KUPUSOM

Jednostavan | 60 minuta | Za 4 osobe

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!