

## Kiseli kupus s njokama

Njam! Svaki komentar je suvisan.

**1** Ociscene i sitno iseckane 2 srednje glavice crnog luka prodinstati na par kasika ulja(masti),pa kad omeksaju dodati oko 700g-1kg kupusa ribanca i nastaviti sa dinstanjem,povremeno dolivajuci po malo tople vode.

**2**

**3**

**4** U sredini dinstanja u kupus dodati(po ukusu) lovorov list i dinstati dok kupus sasvim ne omeksa. Na kraju ubaciti biber(opet,po ukusu) i promesati.

**5**

**6**

**7** Njoke skuvati uobicajeno u slanoj kljucaloj vodi i kada isplivaju na površinu, gotovo je.Ocediti ih.

**8**

### Sastojci:

glavice luka 2 srednje  
ulja nekoliko kasika  
kupusa ribanca 700 - 1 kg  
list lovorov  
bibera po zelji  
njoka 1 kg

**10** paninu (kolicina "od oka") iseckati sitno, proprziti je, pa time preliti skuvane i ocedjene njoke, a zatim sve skupa pomesati sa dinstanim kupusom.

**Napomena:**

Naravno, bez vina ovo ne ide!