

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 papirinu (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!