

# Juha od kiselog zelja, kobasica i gljiva

NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

800 g kiselog zelja (glavica)  
300 g domaćih kobasicu (dvije vrste)  
40 g suhih vrganja  
1 – 2 lista lovora  
200 g crvenog luka  
2 režnja češnjaka  
5 g slatke mljevene paprike  
ljuta crvena paprika po želji  
40 g svinjske masti  
sol  
papar u zrnu



Suhe vrganje namočite u vodi (20 minuta). Narežite kiselo zelje.

Na masti pirajte sitno sjeckani crveni luk 15 minuta, dodajte mljevenu papriku, upržite je, dodajte narezano zelje, češnjak, list lovora, nagnječena zrna papra, podlijite vodom da je sve pokriveno, kuhajte na laganoj vatri desetak minuta.

Dodajte namočene gljive i kobasicice, vode po potrebi, kuhajte dok zelje ne omekša. Probajte, po potrebi posolite i poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

