


Zapečeni kiseli kupus sa slaninom i jabukama

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

15 ml ulja
200 g dimljene slanine
1 luk
500 g K Plus kiselog kupusa
1 jabuka
1 češanj češnjaka
1 dl vode
20 g maslaca
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U zagrijanu tavu stavite ulje, slaninu narezanu na kockice i sitno nasjeckani luk te dinstajte 7 minuta. Dodajte narezani kiseli kupus, sitno sjeckani češnjak i jabuku narezanu na kockice.

Dinstajte 15 minuta i povremeno podlijte vodom ili temeljcem. Kiseli kupus s jabukama i slaninom rasporedite na dno vatrostalne posude, preko kupusa stavite kockice maslaca i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C, 30 minuta.