

Футошка мусака

Поступак припреме
У ширину ставити деценилар уља, згрудити и прожарити ситно мекшаним 3 главице лука.
Додати 1 кг. мекшане меса, па и његово прожарити.
Додати и побоберити на укусу.
Парички обрвати посебно, осушити и посолити.
У њихови суви прожарити и доду главицу ситно мекшаног или рибаног футошког киселег купуса.
Додати или поврстати са мекшаним, па га ребасти рец купуса, рец широча, рец меса, а затим парички са купусом.
Полно радијуга 2 кувања, додати више бибера, њења и 1 литар Меса се пикаше, прожарити, посолити, пацати у њења и згрудити реци.
Састојци:
1 кг. меса
3 главице луке
1 главица киселег купуса
200 г. парички
1 литар футошког киселег купуса
1 кг. бибера
1 кг. њења

Коленица са футошким купусом

Насекасти 2 главице црног лука, 2 кг. рибаног футошког киселег купуса додати на лагану ватру. Додати 2 листа докуча и бабер у фри.
Коломито обрвати ставити на поварама и чапати у реци.
Састојци:
2 главице црног лука
2 кг. рибаног футошког купуса
2 листа докуча
1 кг. уља

