

Kupus iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** govčetine
- **1/2 glavice** kupusa
- **1** šargarepa
- **100 ml** paradajz sosa
- **1** lorber
- **1** ljuta papricica
- **1 kašika** aleve parike
- so
- biber

Priprema

Povrce isecemo, pa slažemo u vatrostalnu posudu. Dodamo meso. Sve fino zacinimo i pecemo 30 minuta na 240 C.

Savet

Ništa lakše, ništa ukusnije. Samo da napomenem ovo meso nije baš ovetina, nego izmeu ovce i jagnjeta, što mi na engleskom zovemo mutton.