

Kupus sa curetinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** srednjeg kupusa
- **200 g** curetine
- **1** veka šargarepa
- **1 veka glavica** crnog luka
- **50 ml** ulja
- **2** cenabelog luka
- **3 kašičice** paradajz pirea
- **1,5 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **3** oliverova lista

Priprema

U šerpu sipati ulje, zatim dodati sitno isckan luk. Dinstati luk dok se ne omekša, zatim dodati sitno iseckanu šargarepu na kockice i curetinu. Dinstati sve zajedno jedno 5 minuta. Dodati iseckan kupus u šerpu, promešati sve zajedno i dodati oko 1,5 litra vode. Zatim dodati zacine i paradajz pire. Promešati sve zajedno, i kuvati dok kupus ne omekša. Na kraju zapržiti kupus po svom ukusu.

Savet

Ja pravim zapršku tako što u 100ml vode dodam 2-3 kašike brašna i pola kašike aleve paprike. Pomešam sve

zajedno da nestanu grudvice, i dodam kupusu mešajui konstantno da se ne bi napravile grudvice. Prokuvam zapršku još jedno 5 minuta.