

Kelj i kupus sa mesom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g juneceg buta
- **200** g svinjsko mesa
- **1** parce rebara
- **1 mala glavica** kupusa
- **1 mala glavica** kelja
- **1 kašikakecapa**
- **2 glavice** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašika** slatke crvene paprike
- **2** sveže paprike
- **4** listaslanine

Priprema

Na ulju propržiti crni i brli luk, dodatu iseckanu papriku i meso. Onda dodati 10 velikih caša vode, iseckan kupus, kelj i rebra. Kuvati dva sata, povremeno dodavati vodu, ako je potrebno.

Nakon dva sata, dodati kecap, pustiti da krca. Onda dodati zaprašku i krckati još 10-ak minuta.

Savet

Možete i skuvati testeninu i preliti je ovim jelom.