

Belo meso sa kupusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kg**kupusa
- **po ukusu**kari u prahu
- **po ukusu**biber i so
- **po potrebi**vode
- **za prženje**ulje

Priprema

Meso iseckati na manje kockice i prodinstati ih na ulju, zatim dodati seckani crni luk. Dinstati uz povremeno dodavanje vode, nekih 10 minuta, a zatim dodati seckani kupus. Posoliti i pobiberiti po ukusu, potom dodati i kari u prahu. Pržiti uz cesto mešanje, dok povrce ne omekša.

Savet

Služiti uz pire krompir.