

Kiseli kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kg** suvog mesa
- **1 kg** rezanog kiselog kupusa
- **po potrebiso**
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebivoda**

I još:

- **1 dlulja**
- **2 pune kašike** brašna
- **1 ravna kašika** leve paprike

Priprema

Suvo meso staviti u šerpu pa naliti vodom, kuvati iz dve vode, pa u trecu vodu ostavite da stoji.

Za to vreme rezani kiseli kupus staviti u vecu šerpu, pa sjediniti sa seckanim crnim lukom i cenom belog luka. Naliti vodom, pa staviti da se kuva na osrednjoj temperaturi.

Kada je kupus skoro kuvan, dodati suvo meso i ostaviti da se zajedno krčka.

Nakon 15 minuta probajte ukus, zacinite po vašem ukusu i kuvajte dok kupus ne odmekne.

Kada je skuvano, u manju šerpicu napravite zapršku sa uljem, brašnom i alevom paprikom. Dodajte je uz mešanje u šerpu sa kupusom i suvim mesom.

Na laganoj temperaturi kuvajte još 5 minuta uz povremeno mešanje.

Kada je gotovo skinite sa ringle i poslužite!

Savet