

Slatki kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakupusa**
- **3 glavicheluka**
- **3 srednješargarepe**
- **1/2 l domaceg paradajiz soka**
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **4 kašike** brašna
- **500 g** suvog mesa (rebra, slanina, komadno)

Priprema

Usitniti luk i šargarepu, iseci glavicu kupusa na reznjeve, iseci suvo meso na manje komade...

Podmazati dublju šerpu (lonac najbolje zemljani), zatim reati prvo kupus da pokrije dno, zatim posuto seckanim lukom i šargarepom, naliti malo paradajiz soka, posoliti, pobiberiti, dodati aleve paprike posuti kašikom brašna pa staviđi nekoliko komada suvog mesa. Postupak ponoviti dok se ne potroše sastojci. Kada se sve složi naliti vode da ogrezne.

Tako spremljen lonac staviti da se kuva na jacoj vatri dok ne provri, kada provri kuvati na tihoj vatri oko 90 minuta u polupoklopljenom loncu. Služiti uz stari sir i po mogućstvu domace lepinje.

Savet

Vodite rauna da ne presolite jer je slano i suvo meso. Prijatno!