

# **Kuvani slatki kupus**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**kupusa
- **1**šargarepa
- **1**glavicacrnog luka
- **1**paštrnak
- **250 g**suvog mesa
- **malosoli** i bibera
- **1**lovorov list
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2**kašikebrašna
- **1**kašikamlevene zacinske paprike

## **Priprema**

Kupus sitno iseckati. Staviti u vodu da se kuva. Šargarepu ocistiti i sitno isrckati pa je dodati. Luk ocistiti i iseckati pa dodati. Paštrnak iseckati na štapice pa dodati. Staviti sve zajedno da se kuva. Zaciniti po ukusu.

Kuvati pola sata. Dok kupus ne bude mekan. Onda staviti u tiganj ulje da se zagreje dodati brašno i mlevenu zacinsku papriku. Kada se zaprška uprži, dodati u kupus i sve lepo promešati da se spoji sa kupusom.

## **Savet**

:-)