

Kupus sa goveim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kupusa
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **1** paprika
- **oko 500 g** goveeg mesa
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** soli
- **1 kašica** peršuna

Priprema

Meso staviti da se kuva oko 60 minuta. Posle toga iseckati kupus na sitnije, takoe i ostalo povrce. Dodati mesu i naliti vode, poklopiti i kuvati. Mešati, i dodavati po malo vode, ako je potrebno.

Kada kupus omekša, zaciniti i zapržiti jelo (ulje, brašno i aleva paprika). Krckati još par minuta.

Savet

Servirati uz kašiku kajmaka.