

Slatki kupus sa ovčetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g ovčijeg mesa
- 1 kg slatkog kupusa
- 2 paradajza
- 1 veka šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- 1 paprika babura
- 1 dl ulja
- 6 zrna bibera
- 1 list lorbera
- 1 kašika zacina
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov list
- so

Priprema

Meso iseci na komade, staviti u lonac, naliti hladnom vodom, dodati očišćenu i isecenu papriku, šargarepu, crni luk, paradajz, lorber, biber u zrnu i kašiku zacina. Kada je meso upola kuvano dodati kupus isecen na krupnije rezance i nastaviti sa kuvanjem. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti blagu zapršku, sipati u jelo i ostaviti da još malo krcka. Potom skinuti sa vatre i posuti sitno isecenim peršunovim listom.