

Slatki kupus sa junetinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** kupusa
- **500 g** junetine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **100 ml** paradajza
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** mlevenog bibera

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti ga malo na ulju, dodati junetinu isecenu na komade, naliti malo vode i dinstati par minuta. Potom dodati iseckanu šargarepu i kupus secen na sitnije. Doliti još malo vode, poklopiti i ostaviti da kupus pusti vodu.

Promešati, dodavati vode ako je potrebno. Kada je kupus omekšao, dodati začine i paradajz. Ja sam koristila domaci iz flaše, može i sveži. Krckati još malo.

Na kraju na malo ulja, propržiti kašiku brašna i malo slatke mlevene paprike. Dodati jelu i kuvati na manjoj temperaturi još 10-tak minuta.

Savet

Pri služenju se može dodati kajmak ili pavlaka.