

Pikantan kupus sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakupusa**
- **600 g**jagnjeceg mesa
- **150 g**suvog mesa
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 dlsoka** od paradajza
- **1 mala šoljica za crnu kafu**pirinca
- **maloulja**
- **ljuta papricica**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvih** zacina

Priprema

Na ulju propržiti seckani luk i kupus. Dodati iseceno meso i šargarepu secenu na kolutove, dodajte crvenu zacinsku papriku, sok od paradajza, so, biber, zacine i dobro promešajte. Dolijte vodu da prekrije kupus. Kuvajte na srednjoj temperaturi sat ipo vremena. Pred kraj dodajte opran pirinac i ljutu papricicu kuvajte 15 minuta da se pirinac skuva. Poslužite toplo uz domace hlepcice.

Savet