

Sladak kupus (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kupusa
- **1** glavica crnog luka
- **4** **cena** belog luka
- 3 šargarepe
- **1** zelena paprika
- 3 šnicle od vrata
- **2** **kašike** zacinske paprike
- **2** **kašice** soli
- **1** **kašica** bibera
- **2** **dl** kuvanog paradajza

Priprema

Propržiti crni luk na ulju, pa dodati beli luk i šargarepu isecenu na kolutove, seckanu zelenu papriku i sve kratko prodinstajte. Zatim dodajte kupus koji ste sitno iseckali i šnicle pa naliti vode da prekrije kupus. Na laganoj vatri ga kuvati oko 90 minuta.

Nakon toga dodati zacine i kuvani paradajz izmešati i nastaviti sa kuvanjem još oko 30 minuta.

Savet