

Sladak kupus sa suvim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**kupusa
- **600 g**juneceg mesa
- **150 g** suvog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** krompira
- **2** šargarepe
- **2-3** **cenabelog** luka
- **1 dlsoka** od paradajza
- **maloulja**
- **1/2 kašicicetucane** paprike
- **1 kašicica**crvena mlevena paprika
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**suvih zacina

Priprema

Crni luk sitno iseckajte i propržite na ulju, dodajte junetinu isecenu na kocke sve zajedno dinstajte par minuta. Zatim dodajte isecen kupus (ne mora mnogo sitno) dinstajte sve zajedno da se kupus malo uprži. Posolite pobiberite dodajte zacine. Zatim suvo meso, beli luk, šargarepu isecite na kolutove, krompir na kocke, sok od paradajza, crvenu i tucanu papriku i sve promešajte. Na kraju dolijte vode, tek da prekrije kupus i ostavite da prokljuca. Kada kupus provri smanjite vatru i kuvajte lagano oko sat i po vremena. Gotov kupus poslužite topao uz parce hleba.

Savet