

Kineski kupus (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** kineskog kupusa
- **1** ljubicasti luk
- **350 g** mlevenog juneceg mesa
- **3-4** kašikekisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biberna
- **1** prstohvatcimet
- **1** prstohvatumbira u prahu

Priprema

Prvo spremiti sve namirnice. Ljubicasti luk iseci na kockice, a kineski kupus na rezanca.

Na ulju prodinstati crni luk, pa kad omekša, dodati mu meso. Pržiti dok ne promeni boju.

Dodati kupus secen na rezanca i pržiti da malo svene. Zaciniti po ukusu solju, biberom, cimetom i umbirom. Podliti sa malo tople vode i ostaviti da krcka. Kad je kupus skuvan, umešati kiselu pavlaku i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još pet-šest minuta. Poslužiti toplo.

Savet