

Kiseli kupus sa junetinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** junetine bez kostiju
- **1 manja glavica** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **malosoli**, biber i zacina
- **2 list** lovora

Priprema

Crni luk sitno naseckajte i dinstajte na malo ulja. Dodajte secenu junetinu i sve zajedno dinstajte da junetina omekša. Kupus operite i ocedite. Kupus secite na komade, šargarepu operite, oljuštite i isecite na kolutove. Povrce dodajte mesu i sve zajedno dinstajte da provri. U šerpu stavite so (nemojte puno soliti, jer je kupus vec slan), zacine, bibera i lovorovog lista. Dolijte vode tek toliko da prekrije kupus. Poklopite i kuvajte na tihoj vatri oko sat vremena. Tokom kuvanja lagano promešajte ili blago protresite šerpu. Po potrebi dolivajte vode, tek toliko da kupus bude prekriven. Kuvani kupus poslužite sa hlebom.

Savet