

## *Sladak kupus kuvan u sopstvenom soku*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1,5 kg kupusa
- 0,5 kg mesa po želji (može i belo pilece)
- 1 glavica crnog luka
- 2 vece šangarepe
- malo paškanata
- malo celera
- malo peršunovog korena
- 2 kašike zacina
- 1/2 l tomatina
- kašicica bosiljka
- nekoliko kašika ulja

### **Priprema**

Svo povrce iseckati, dodati meso iseceno na kockice, zatim kupus isecen kao za salatu na sitno. Na kraju preliti sa tomatinom i kuvati, na najmanjoj temperaturi oko 2,5 sata, sa povremenim protresanjem lonca.

Znaci ako je ringla maksimalno 3, onda kuvati na 1. Na kraju iseci vezu peršuna.

Ovaj kupus se može praviti i bez mesa, a tada se koristi kao prilog uz meso. U svakom slucaju, vole ga i oni koji nikada nisu voleli sladak kupus. Da bi se složio potrebno je nekoliko minuta, zavisi od spretnosti domacice, samo što se malo duže kuva, jer je baš na tihoj vatri i kupus tada otpusti svoj sok, koji je jako ukusan.