

Slatki kupus sa pauflekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1/2 kgkupusa**
- **1 veca glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1/2 srednjasveža paprika**
- **1 vecisveži paradajz**
- **1/2 kgjuneceg paufleka**
- **1lovorov list**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaperšuna**
- **malobibera**
- **1 kašikasirca**
- **sopo ukusu**

Priprema

U odgovarajuću šerpu staviti ulje. Ocistiti crni i beli luk, sitno iseckati i staviti da se dinsta uz dolivanje po malo vode. Oprati papriku, šargarepu ocistiti, sitno iseckati i dodati u dinstani luk. Paradajz oljuštiti i takoe sitno iseckati i dodati, da se sve malo dinsta. Tome dodati alevu papriku.

Meso oprati, iseci odgovarajuće komade i dodati smesi da dobije belu boju, okrenuti sa obe strane.

Kupus iseci ni krupne ni tako sitne parcice, osoliti malo, dodati sirce i rukama izgnjeciti.

Dodati kupus u šerpu mešajuci da malo otpusti svoj sok, pa onda dodati vodu (oko 2 caše za pocetak), dodati i lovorov list da se krcka sa kupusom.

Kuvati tako uz dolivanje vode, ako je potrebno, dodati suvi biljni zacin, biber i so po potrebi. Kuvati sve dok kupus i meso ne omešaju (oko 2 h), i na kraju dodati peršun.

Savet

Ja stavljam tako malo ulja, jer meso bude malo masno, pa otpusti masnou, a i dobije lep ukus. Zato je 1 kašika ulja, a vi po želji i ukusu.