

Dinstan kupus



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** crnog luka
- **200 g** crvene paprike
- **300 g** kupusa
- **1 kašika** domaćeg ajvara od pečene paprike
- **1 cen** belog luka
- **1/2 kašice** tucane, ljute, paprike
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašike** ulja

Priprema

Sitno iseckan luk pržiti na ulju dok ne porumeni. Nakon toga dodati papriku iseckanu na sitnije kockice, a takođe i cen belog luka, ali ceo. Pržiti oko pet minuta. Dodati ajvar i tucanu papriku.

Nakon toga dodati izrendan kupus. Dinstati desetak minuta na laganoj temperaturi, dok kupus ne postane staklast. Nemojte ga prekuvati. Posoliti po ukusu. en belog luka na kraju izvaditi.

Savet