

Slatki kupus sa junecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **300 g** juneci ribic
- **600 g** kupusa

Zacini:

- **malobiljne** soli sa belim lukom
- **malosoli**
- **malobiljne** soli za omekšavanje mesa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomlevenog** bibera
- **kafena kašika** cmlevene crvene paprike
- **1 kašika** brašna
- **malo** Kotanji zacin za meso
- **malo** Kotanyi grill povrce

Ostali dodaci

- 2 crna luka
- 2 dl Tomatelo ili Tomatino
- 0.5 dl ulja

Priprema

Za pripremane ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Kupus iseci na komade i u mikseru rendati na uskim prorezima- ribanac.

Meso iseci na kockice, umešati sa zacinama i dodati brašna i crvene paprike i dobro izmešati.

Crni luk iseckati i staviti u posudu na malo zejtina da se dobro uđinsta. Kad je luk uđinstan, dodati meso i polagano dinstati dok meso nepostane meko.

U drugoj posudi staviti iseceni kupus i par minuta dinstati da kupus omekša. Tako omekšani kupus izmešati sa izdinstanim mesom i dinstati još oko 5 minuta na tihoj vatri.

Dodti vode da smesa ogrezne i ostaviti na srednjoj vatri da se kuva , kuvati oko 45 minuta da se svi sastojci dobro sjedine, Dodati tomatelo i kuvati jos 10-tak minuta.

Savet

Priprema svih sastojaka traje 30 minuta , a samo kuvanje je 120 minuta na tihoj vatri da tenost ispari.