

Zimsko-prolečni urnebes



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kiselog kupusa
- **300 g** slatkog kupusa
- **2 veće glavice** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **2** korena peršuna
- **2** šargarepe
- **1** manji celer
- **7-8** kiselih paradajz paprika
- **4-5** zelenih paradajza
- **3** cveta ukiseljenog karfiola
- **1** zelena papricica
- **500 g** mljevenog mesa

Zacini:

- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** kima
- **malosuvog** biljnog začina
- **2 kašičice** aleve paprike
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Prvo svo ukiseljeno povrće dobro oprati u toploj vodi nekoliko puta. Sve namirnice sitno iseckati, a na polovini

luka ispržiti mljeveno meso i ostaviti u stranu. U vecoj šerpi upržiti crni luk, zatim dodati kiseo kupus, nakon 20.tak minuta i slatki, a onda sve ostale namirnice, stavljajuci ih po cvrstoci. Krckati na tihoj vatri dok svo povrce ne omekša. Vodu naliti tek da ogrezne. 10tak minuta pred kraj, dodati meso, zaciniti po ukusu.

Savet

Verujte, uopste nije kiselo, naprotiv...