

Sladak kupus



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicakupusa
- **600** gjagnjeceg mesa
- **2** vece glavicecrnog luka
- 2šargarepa
- **1** dlsoka od paradajza
- maloulja
- **po ukususo**
- biber
- zacine

Priprema

Na ulju propržiti seckani luk i kupus. Dodati iseceno meso i šargarepu secenu na kolutove, dodajte crvenu zacinsku papriku, sok od paradajza, so, biber i zacine i dobro promešajte. Dolijte vodu da prekrije kupus. Kuvajte na srednjoj temperaturi sat ipo vremena. Poslužite toplo uz hleb.

Savet