

Crveni kupus



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je

- **300 g** teteline
- **250 g** šargarepe
- **750 g** kupusa
- **100 g** kisele cvekle
- **1** kocka za supu
- **1 ravna kašicica** šecera
- **2 kašikes** sirceta
- **2** lovorova lista
- **5** zrnabibera
- **po potrebi**
- **1 kašicica** peršuna

Priprema

U 2l vode kuvajte meso iseceno na kockice oko pola sata zajedno sa biberom, lovorom i kockom za supu. Šargarepu isecite na kolutove, kupus na rezance pa spustite u šerpu u kojoj se meso kuva. Zajedno kuvajte još oko pola sata. Posolite, pobiberite i zacinite sircetom i šecerom. orbi dodajte iseckanu kiselu cveklu pa kuvajte još oko deset minuta. Pre služenja pospite seckanim peršunom.

Savet