

Seoski obrok



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** govee kobasice
- 5 crvenih paprika
- **5 manja** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 glavice** kupusa
- 2 paradajza
- **maloulja**
- **po ukusu** so, biber i začine

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja, dodati kobasicu secenu na kolutave. Zatim dodati papriku (predhodno je ispeci i ocistiti od kože i semenke). Krompir iseci na kocke, kupus na trake i dodati u šerpu. Sve zajedno dinstati u sopstvenom soku 20-tak minuta. Posolite, pobiberite i dodajte začine. Dolijte vodu da prekrije sastojke i kuvajte još pola sata na tihoj vatri da povrce omekša. Pred kraj dodajte paradajz (skinuti koru) naseckajte i kuvajte još desetak minuta. Poslužite toplo.

Savet