

Kupus sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilceih karabataka
- **1-1,5 kg**slatkog kupusa
- **2 vece** glavicecrnog luka
- 2 šargarepe
- **2 korenaperšuna**
- 1 paškanat
- **1/2 korenacelera**
- 3 paprike
- **1/2-1**juta papricica
- 3 paradajza
- 2 krompira
- po 1 manja veza peršunovog i celerovog lista
- **2 cenabelog** luka
- **par zrnabibera** u zrnu
- 2 lоворова lista
- po ukusu suvi biljni zacin
- soli
- bibera
- kima

Priprema

Svo povrce krupnije iseci, pa na zagrejanom ulju ispržiti prvo crni luk, dodati korenasto povrce, pa zatim kupus, meso ocišeceno od kožice, kuvati 15tak minuta, a onda dodati i preostalo povrce. Ubaciti biber u zrnu i kim. Naliti toplom vodom da ogrezne. Krckati na tihoj vatri dok sve ne omekša, a onda zaciniti po ukusu, dodati

alevu papriku i nastaviti sa kuvanjem. Jelo je gotovo kad se meso odvaja od kostiju i kupus omekša.

Savet