

Kupus sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** piletićih karabataka
- **1-1,5 kg** slatkog kupusa
- **2 veće** glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- **2 korena** peršuna
- 1 paškanat
- **1/2 korena** celera
- 3 paprike
- **1/2-1** ljuta papricica
- 3 paradajza
- 2 krompira
- **po 1** manja veza peršunovog i celerovog lista
- **2** cenabelog luka
- **par** zrna bibera u zrnu
- 2 lovorova lista
- **po ukusu** suvi biljni začini
- soli
- bibera
- kima

Priprema

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

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

Savet