

Kupus sa junetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** junecih rebrara
- **5-6** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** glavice bijelog luka
- **maloperšuna**
- **malobosiljaka**
- **malomajcine** dušice
- **malobibera**
- **2 kašike** biljnog zacina

I još:

- **1 glavica (srednja)** kupusa

Zaprška:

- **maloulja**
- **1,5 kašika** brašna
- **1 kašica** crvene paprike

Priprema

Meso isjeci na manje komade, staviti u dublju šerpu i dodati sve gore navedene sastojke. Zaciniti po želji.

Dodati 1 lit vode i kuvati pola sata na jacoj vatri.

Kupus isjeci.

Posle pola sata dodati kupus i kuvati na srednjoj temperaturi još 1 sat. Kad je kupus kuvan zapržiti ga. Ostaviti da krcka još 5 minuta. Kupus sluziti uz integralnu pogacu.

Savet