

Kuvani kupus sa mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**svježeg mladog kupusa
- **400 g**teleceg mesa
- **2-3 parceta**slanine
- **1**paprika
- **1**paradajza
- **2**šargarepe
- **po želji**zacina
- **po želji**soli
- **1 kašika**slatke aleve paprike
- **1 kašika**brašna
- **2-3 glavice**crnog luka
- **2-3 lista**lovora
- **malobibera**
- **maloulja** ili svinjske masti

Priprema

Luk isjeci sitno, propržiti na ulju ili svinjskoj masti (ja koristim svinjsku mast), zatim dodati sitno isjecenu teletinu i dinstati. Kada se meso prodinstva, dodati šargarepu rezanu na kolutove i kupus, dodati jednu čašu vode, promiješati poklopiti šerpu i pustiti da se kupus raskuva jedno 15 minuta uz miješanje.

Dodati sitno isjeckan paradajz, crvenu silju papriku takoe sjecenu sitnije, so, biber, suvi biljni zacin, lovorov list, slaninu, kašiku aleve paprike i brašna. Dodati vodu da prelije kupus i dobro promiješati. Ostaviti da se krcka na ne prejakoj vatri jedno 40 minuta. Prijatno. Dodavati so ili suvi biljni zacin po ukusu.

Savet

Nama omiljeno kuvano jelo, nista ukusnije i sonije nema :)