

## *Kiseli kupus sa suvim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kg** suvog mesa
- **1 kg** rezanog kiselog kupusa
- **po potrebi** so
- biber
- suvi biljni zacin
- **po potrebi** voda

#### **I još:**

- **1** dlulja
- **2 pune kašike** brašna
- **1 ravna kašika** aleve paprike

### **Priprema**

Suvo meso staviti u šerpu pa naliti vodom, kuvati iz dve vode, pa u trecu vodu ostavite da stoji.

Za to vreme rezani kiseli kupus staviti u vecu šerpu, pa sjediniti sa seckanim crnim lukom i cenom belog luka. Naliti vodom, pa staviti da se kuva na osrednjoj temperaturi.

Kada je kupus skoro kivan, dodati suvo meso i ostaviti da se zajedno krcka.

Nakon 15 minuta probajte ukus, zacinite po vašem ukusu i kuvajte dok kupus ne odmekne.

Kada je skuvano, u manju šerpicu napravite zapršku sa uljem, brašnom i alevom paprikom. Dodajte je uz mešanje u šerpu sa kupusom i suvim mesom.

Na laganoj temperaturi kuvajte još 5 minuta uz povremeno mešanje.

Kada je gotovo skinite sa ringle i poslužite!

**Savet**