

Slatki kupus sa taranom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 1 glavica slatkog kupusa
- 1 kašičica šećera
- ulje
- biber
- so

Priprema

Zamesite tvrdo testo od brašna, malo soli i vode. Narendajte ga i ostavite da se na platnenoj salveti tarana prosuši. Kupus ocistite od spoljašnjih listova i korena, operite, ocedite i isecite na rezance.

Na ulju propržite kašičicu šećera, dodajte kupus isecen na rezance, povremeno dolivajte po malo vode i mešajte da ne zagori. Dodajte taranu, posolite i pobiberite, pa ostavite da se dinsta još desetak minuta.

Služite toplo uz pire od krompira, paradajz sos i svežu salatu.