

Kupus sa rebarcima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** svežeg mladog kupusa
- **po potrebi** suvih rebara
- **3 sveže** šargarepe
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** origana
- **po ukusu** suvog biljnog začina i soli
- **1 sveža** paprica

Za zapršku:

- **po potrebi** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 kašičica** aleve paprike

Priprema

Prokuvati rebra i kada omekšaju ocediti i odvojiti meso od kosti. Kupus ošistiti i iseckati na krupnije rezance. Šargarepu ocistiti i iseckati na kolutice. Papricicu isto iseckati na kolutice. Staviti sve u šerpu zajedno sa odvojenim mesom od suvih rebaraca. Preliti sve vodom. Dodati začine i krckati da se sve skuva. Povremeno promešati i doliti malo vodu kad iskrcka.

Kada se sve skuva zapržiti. Ugrejati ulje u tiganj, dodati brašno i alevu papriku, promešati da se sjedini i uprži pa uliti u šerpu uz mešanje.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu po izboru :)