

## *Slatki kupus sa mesom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g juneceg mesa
- 1 kg svežeg kupusa
- 3 glavice crnog luka
- 2 paradajza
- 1 dl ulja
- 5 zrna bibera
- 1 veka šargarepa
- 1 paprika
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- so

### **Priprema**

Na zagrejanom ulju dinstati iseckan crni luk i meso iseceno na komade. Kada meso omekša dodati šargarepu isecenu na tanke kolutove i kupus isecen pa režnjeve. Posle desetak minuta dodati kašiku brašna, alevu panriku, biber u znu, isecenu papriku (može svežu, zamrznutu ili suvu) i paradajz (može svež, mleveni ili kuvani). Potom naliti vodom da ogrezne, posoliti no ukusu, poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko pola casa.