

Kuvani slatki kupus



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kupusa
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1** paštrnak
- **250 g** suvog mesa
- **malosoli** i bibera
- **1** lovorov list
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** mlevene zacinske paprike

Priprema

Kupus sitno iseckati. Staviti u vodu da se kuva. Šargarepu ocistiti i sitno isrckati pa je dodati. Luk ocistiti i iseckati pa dodati. Paštrnak iseckati na štapice pa dodati. Staviti sve zajedno da se kuva. Zaciniti po ukusu.

Kuvati pola sata. Dok kupus ne bude mekan. Onda staviti u tiganj ulje da se zagreje dodati brašno i mlevenu zacinsku papriku. Kada se zaprška uprži, dodati u kupus i sve lepo promešati da se spoji sa kupusom.

Savet

: -)