

## **Kuvani kupus**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 glavicakupusa**
- **2šargarepe**
- **2manja krompira**
- **1 konzervaparadajza**
- **1lovorov list**
- so i biber
- **1crni luk**
- **2 cenabelog luka**
- **1parce mesa, u mom slušaju dimljena šunka**
- peršun

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Izdinstamo crni beli luka pa dodajemo povrce i zacine. Nalijemo vodu da pokrije sve u šerpi. Moje meso sam posebno samo obarila jer je vec bilo gotovo isekal i dodala.

Krckamo na najnižoj temperaturi 60 minuta.

Uz to sam služila baget punjen belim lukom, puterom i krem sirom.

## **Savet**

Znam da nije atomska fizika i svako zna kako da pripremi kuvani kupus na svoj nain. Ali morala sam ovo jednom postaviti, jer od svih jela koje spremam, najviše volim kupus!