

## **Kupus sa goveim mesom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**kupusa
- 2šargarepe
- **1 glavicacrnog luka**
- 1paprika
- **oko 500 g**goveeg mesa
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašika** soli
- **1 kašicicaperšuna**

### **Priprema**

Meso staviti da se kuva oko 60 minuta. Posle toga iseckati kupus na sitnije, takoe i ostalo povrce. Dodati mesu i naliti vode, poklopiti i kuvati. Mešati, i dodavati po malo vode, ako je potrebno.

Kada kupus omekša, zaciniti i zapržiti jelo (ulje, brašno i aleva paprika). Krckati još par minuta.

### **Savet**

Servirati uz kašiku kajmaka.