

Slatki kupus (posni)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**kupusa
- 2 šargarepe
- 1beli koren
- 1 paradajz
- **1 glavica**crnog luka
- 2-3 kašikeulja
- 1 kašikaajvara
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- 1 kašicicasoli
- 1 krompir

Za zapršku:

- 1/2 šoljiceulja
- 3 kašikebrašna

Priprema

Na ulju kratko propržiti sitno seckan crni luk, beli koren, na kolutove isecenu šargarepu. Dodati naseckan kupus, sitno iseckan krompir i doliti vruću vodu. Kuvati poklopljeno na tihoj vatri sat vremena. Dodati oljušten i isecen paradajz, kašiku ajvara i ostaviti da se kuva još pola sata. Zaciniti po ukusu. Zaprška: zagrejati ulje i dodati brašno sve vreme mešajući da ne zagori, kada dobije zlatnu boju sipati u šerpu sa povrćem i ostaviti par minuta da se ukrcka.

Savet

Može da se posluži kao prilog uz meso tj varivo.