

## *Slatki kupus*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 glavice** kupusa
- **2 veća parčeta** svinjskog mesa
- **2 veće glavice** crnog luka
- **2 cenab** belog luka
- **1 šargarepa**
- **1 lovorov list**
- kuvani paradajz
- začini

### **Priprema**

Na ulju izdinstati na kockice isecen beli, crni luk i šargarepu. Staviti i lovorov list. Nakon 15-ak minuta dodati na kocke ili listice iseckano meso. Dinstati tako još nekih 15-ak minuta, dodavajući vodu. Potom dodati iseckan kupus. Preliti ga odgore kuvanim paradajzom. Naliti vode, smanjiti vatru i ostaviti da se krcka. Nakon 20-ak minuta dodati začine, povremeno mešati. Prosečno sat vremena je dovoljno da se skuva. Probati kada je omekšao kupus i meso gotovo. Skloniti sa vatre i poslužiti.

### **Savet**

Može da se doda i malo sitno iseckanog krompira, po želji. :-)