

Slatki kupus sa ovjetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g ovcijeg mesa
- 1 kg slatkog kupusa
- 2 paradajza
- 1 veca šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- 1 paprika babura
- 1 dl ulja
- 6 zrna bibera
- 1 list lorbera
- 1 kašika zacina
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica aleve paprike
- peršunov list
- so

Priprema

Meso iseci na komade, staviti u lonac, naliti hladnom vodom, dodati ociščenu papriku, šargarepu, crni luk, paradajz, lorber, biber u zrnu i kašiku zacina. Kada je meso upola kuvaro dodati kupus isecen na krupnije rezance i nastaviti sa kuhanjem. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti blagu zapršku, sipati u jelo i ostaviti da još malo krčka. Potom skinuti sa vatre i posuti sitno isecenim peršunovim listom.