

## *Sladak kupus sa suvim rebrima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veka **glavica** svežeg kupusa
- **1** **glavica** crnog luka
- **2-3** **korena** šargarepe
- **4** **komada** dimljena rebra
- **po ukusu** zacini
- **2** **kašice** zacinske mlevene crvene paprike
- **2** **kašice** masti

### **Priprema**

Iseckati sitno crni luk, staviti ga u dublju šerpu, dodati mast. Propržiti kratko luk pa dodati šargarepu isecenu na kolutove. Dodati suva dimljena rebra pa dinstati oko 30 minuta. Dodavati po malo vode, voditi racuna da ne zagori. Kupus iseckati na sitne kockice pa nakon 30 minuta dinstanja rebra dodati i kupus. Zaciniti po ukusu so/biber/suvi zacin. Naliti vode tek da prelije kupus, poklopiti šerpu, smanjiti temperaturu i tako dinstati oko 60 minuta. Kada je kupus gotov pred sam kraj dodati zacinsku mlevenu crvenu papriku i kuvati još pet minuta. Poslužiti dok je toplo.

**Savet**