

Sladak kupus sa junecim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 šnicle** juneceg mesa
- **50 g** želudac, pilece džigerice
- **1/2 glavice** kupusa
- **1 kašicica** origana
- **po želji** suvog biljnog zacina

Zaprška:

- **50 g** kecapa
- **1 cen** belog luka
- **1 kašik** crvene slatke paprike
- **mal**o brašna

Priprema

Kupus ocistiti. Zatim ga iseci na linije. U šerpu na malo ulja propržiti iseckane junece šnicle, i želudac pilece džigerice. Kada je meso dobilo boju, dodati iseckan crni luk i dinstati 10.ak minuta. Kada voda ispari, dodati iseckan kupus i doliti vode (da bude preko kupusa). Zaciniti i kuvati na umerenoj vatri sat vremena.

Kada je kupus pri kraju napraviti zapršku. U malu šerpicu staviti kecap, beli luk, crvene slatke paprike i brašno. To na tihoj vatri promešati, sjediniti. Pa to izruciti u kupus i nastaviti sa kuvanjem još 15.ak minuta.

Savet

Kuvati do željene gustine, ili ostaviti da bude orbast. Kupus netreba biti prekuvan. Prijatno.