

Mlad kupus



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice svežeg mladog kupusa
- 2 paragarepe
- **500 g** dimljenih rebara
- **3** listalovora
- **2** kašikeulja
- **1** cašavode
- so
- suvi biljni zacin
- biber

I još:

- 2 paradajza
- **po ukusu** belog luka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Stavimo ulje na dno lonca. Kupus isecemo na cetvrtine pa svaku cetvrtinu poprecno na kocke, ne mnogo krupne. Slozimo ceo red kupus, šargarepu na kolutove, rebra pa pospemo zacin, biber i lovor.

Opet prekrijemo kupusom, zacimo, nalijemo vodom i poklopimo.

Pustimo da krcka, kupus ce da se slegne, skoro do pola lonca. Paradajz oljuštimo i iseckamo pa rasporedimo preko kupusa, naseckamo po ukusu belog luka. Površinski promešati, poklopiti i ostaviti još dvadesetak minuta. Poslužiti. Prijatno.

Savet