

Slatki kupus sa dimljenom curetinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 kg** glavica kupusa
- **1 kg** dimljeni cureci batac
- **200 g** šargarepe
- **200 g** celera
- **1 kašika** suvog bosiljka
- **po potrebi** so
- **1 glavica** bijelog luka

Za zapršku:

- **maloulje** za prženje
- **1,5 kašika** brašna
- **1 kašika** mljevena crvena paprika

Priprema

Povrce sitno isjeckati i staviti u dublju šerpu, preko staviti meso i naliti sa 1 litar vode. Ostaviti da se krcka na tihoj vatri oko 1,5 sat. Kada je kupus kuvan napraviti zapršku (na malo ulja propržiti brašno i mljevenu papriku) i preliti preko kupusa. Blago izmiješati i ostaviti još 2-3 minuta da krcka. Po potrebi dodati so.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet