

Slatki kupus sa junetinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**kupusa
- **500 g**junetine
- **1 veca** glavicacrнog luka
- 2šargarepe
- **100 ml**paradajza
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevenog bibera**

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti ga malo na ulju, dodati junetinu isecenu na komade, naliti malo vode i dinstati par minuta. Potom dodati iseckanu šargarepu i kupus secen na sitnije. Doliti još malo vode, poklopiti i ostaviti da kupus pusti vodu.

Promešati, dodavati vode ako je potrebno. Kada je kupus omekšao, dodati zacine i paradajz. Ja sam koristila domaci iz flaše, može i sveži. Krckati još malo.

Na kraju na malo ulja, propržiti kašiku brašna i malo slatke mlevene paprike. Dodati jelu i kuvati na manjoj temperaturi još 10-tak minuta.

Savet

Pri služenju se može dodati kajmak ili pavlaka.