

Dinstani kupus



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice veceg ili cela 1 manjeg** kupusa
- **2** šargarepe
- **1** paprika babura
- **1** crni iseckani luk
- **2** listalorbera
- **2** ~~cena~~iseckanog belog luka
- **1** svež paradajz
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 šolja** bistre supe
- **1/2 kašice** kima
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **po ukusu** so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo sve sastojke, propržimo luk, pa dodamo svo ostalo povrce, bistru supu, posolimo, pobiberimo i na niskoj temperaturi (bez mešanja) dinstamo 35 minuta.

Toliko i tako brzo, meni najjelo i masa vremena na dan vikenda da se i odmorim i uživam izvan kuhinje.

Savet

On: Dinstan kupus za vikend? Ja: Da , pa znaš koliko ga volim, a jedeš ga i ti. Idealno za dan bez mesa. On: Pa ok ali za vikend uvek praviš onako...nije znao kako, bitno je samo da nije bilo mesa bez kojeg on oigledno ne može. Meni je ruak bio super! On: Pa i nije tako loše. Ja: ima još takvih divnih stvari, bez mesa. On: Jel opet za vikend? Ja se slatko nasmejah.