

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 cenaiseckanog belog luka**
- **1 svež paradajz**
- **1 kašikaparadajz pirea**
- **1 šoljabistre supe**
- **1/2 kašicicekima**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **po ukususu**
- **biber**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Iseckamo sve sastojke, propržimo luk, pa dodamo svo ostalo povrće, bistro 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.