Sladak kupus (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **3**šargarepe
- **1** zelena paprika
- **3**šnicle od vrata
- **2 kašike**zacinske paprike
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**bibera
- **2 dl**kuvanog paradajza

Priprema

Propržiti crni luk na ulju, pa dodati beli luk i šargarepu isecenu na kolutove, seckanu zelenu papriku i sve kratko prodinstajte. Zatim dodajte kupus koji ste sitno iseckali i šnicle pa naliti vode da prekrije kupus. Na laganoj vatri ga kuvati oko 90 minuta.

Nakon toga dodati zacine i kuvani paradajz izmešati i nastaviti sa kuvanjem još oko 30 minuta.

Savet