

Ljubicasti kupus, malo drugaciji...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** ljubicastog kupusa
- **2** manja crna luka
- **1 kašik** džema od kajsije
- **1 kašicica** gustina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Na malo maslinovog ulja prodinstati seckan crni luk, pa kad zastakli, dodati sitno rendan ljubicasti kupus. Pržiti dok kupus ne omekša.

Dodati kašiku džema od kajsije, pa pržiti još par minuta. On ce lepo karamelizovati kupus.

Pred kraj poprašiti kašicicom gustina, on ce dati kupusu lep sjaj. Poslužiti uz meso po izboru... Prijatno!

Savet

Znam da će biti skeptika, ali džem daje onu posebnu slatko-kiselu notu, i kupus spremljen ovako, fino paše uz meso...