

Ljubicasti kupus, malo drugaciji...



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je

- **500 gljubicastog kupusa**
- **2 manja crna luka**
- **1 kašikadžema od kajsije**
- **1 kašicicagustina**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Na malo maslinovog ulja prođinstati 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 e biti skeptika, ali džem daje onu posebnu slatko-kiselu notu, i kupus spremlijen ovako, fino paše uz meso...