

# **Slatki kupus sa slaninom i kobasicom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kg**kupusa
- **200 g**sveže slanine
- **200 g**dimljene kobasice
- 2šargarepe
- 1zalen
- 2 dlkuvanog paradajza
- **4 lista lovora**
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 prstohvatbibera**
- **1 kašicica** mlevene slatke paprike
- **po potrebiso**
- **2 glavice**crnog luka
- **1 kašicicamiroije**
- **1 kašikalista** peršuna

## **Priprema**

Šargarepu i zelen iseci na tanke krugove (polukrugove), luk na sitne kockice. Kobasicu iseci na kolutove, a slaninu na sitnije komade.

U suvu šerpu, na tihoj vatri, staviti slaninu kako bi pustila masnocu, zatim dodati luk i dinstati, kada je luk napolna dinstan dodati šargarepu, zelen i vodu (da ogrezne) krckati 10ak minuta, pa dodati kobasicu, a nakon 10 minuta dodavati kupus.

Promešati, dodati zacine, sok od paradajza i vode (da ogrezne oko 1-1,5 dl), poklopiti i krckati sat vremena. Dodati list peršuna i miroiju sitno secenu, promešati i kuvati još 15ak minuta. Skloniti sa vatre i služiti.

Prijatno.

### **Savet**

Ukusno, bogato i kalorino jelo. Prijatno :-)