

## *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
- **2** šargarepe
- **1** zelen
- **2** dlkuvanog paradajza
- **4 lista** lovora
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 prstohvat** bibera
- **1 kašicica** mlevene slatke paprike
- **po potrebisu**
- **2 glavice** crnog luka
- **1 kašicica** mirošije
- **1 kašika** lista peršuna

### **Priprema**

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

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

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

Prijatno.

### **Savet**

Ukusno, bogato i kalorično jelo. Prijatno :-)