

Kuvan kupus sa junetinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5-2 kg** kupusa
- 2 vece šargarepe
- 2 paradajza
- **500 g** juneceg mesa (od buta)
- **1 kašika** slatke alevne paprike
- **maloulja**
- so
- suvi biljni zacin
- voda

Priprema

Meso iseci na sitne komade. Šargarepu oprati, ocistiti i iseci. Paradajz oprati, ocistiti, oljuštiti i iseci. Kupus oprati, ocistiti i iseci.

U dublju šerpu usuti malo ulja, zagrejati, propržiti meso, posoliti, dodati šargarepu i 4-5 šolja vode. Kuvati 15 minuta, dodati kupus, samo malo promešati i do kraja kuvanja ne mešati. Kuvati oko pola sata na 1,5-2.

Dodati alevu papriku i zacin i kuvati još 15 minuta (dok meso i kupus ne omekšaju).

Dodati paradajz, promešati i još kratko kuvati.

Isključiti ringlu, poklopiti, ostaviti da odstoji 15 minuta.

Prijatno!

Savet