

Pire od kupusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kupusa
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 prstohvat** bibera

Priprema

Kupus iseci na krupnije komade, oprati i staviti u šerpu. Naliti vodom i staviti da se kuva. Kada prokljuca skinuti sa vatre i procediti, vratiti kupus u šerpu naliti drugom vodom i kuvati 10-15 minuta, dok se ne skuva. Procediti i propasirati.

U suhu šerpu sipati ulje. Kada se ugreje dodati brašno i propržiti na tihoj vatri dok ne postane žuckast. Dodati propasiran kupus i zaciniti. Mešati 3-5 minuta dok se ne zgusne i poslužiti.

Služiti kao prilog uz meso po želji.

Savet

Brz i jednostavan prilog, blagog ukusa. Prijatno :-)