# *Kineski kupus (2)*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **600 g**kineskog kupusa
- **1**ljubicasti luk
- **350 g**mlevenog juneceg mesa
- **3-4 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 prstohvat**cimeta
- **1 prstohvat**umbira u prahu

## Priprema

Prvo spremiti sve namirnice. Ljubicasti luk iseci na kockice, a kineski kupus na rezanca.

Na ulju prodinstati crni luk, pa kad omekša, dodati mu meso. Pržiti dok ne promeni boju.

Dodati kupus secen na rezanca i pržiti da malo svene. Zaciniti po ukusu solju, biberom, cimetom i umbirom. Podliti sa malo tople vode i ostaviti da krcka. Kad je kupus skuvan, umešati kiselu pavlaku i ostaviti da se kuva na tihoj vatri još pet-šest minuta. Poslužiti toplo.

## Savet