

Posni kupus



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **1 manja glavica (oko 1kg)**slatkog kupusa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2**srednje šargarepe
- **1**veci krompir
- **2**veca paradajza
- **100 g**soje u komadicima
- **1 kašicica**brašna
- **1 kašika**aleve paprike
- **800 ml**vode
- ulje
- suvi biljni zacin
- sveže mleveni crni biber
- **1/2 vezice**peršuna

Priprema

Komadice soje staviti u, odgovarajucu, posudu, preliti ih vodom i staviti, poklopljene, na vatru. Kuvati ih (od momenta kljucanja) pet minuta. Zatim ih procediti i ostaviti na stranu.

Ulje staviti u dublju posudu. Zagrejati ga, pa ubaciti, sitno, iseckani crni luk. Luk dinstati, na srednjoj temperaturi, da malo omekša. Dodati šargarepu, isecenu na polukrugove, kao i krompir, isecen na kocke. Paradajz oljuštiti, iseckati ga na kockice i dodati u sud. Dodati i komadice soje. Dobro promešati.

Posuti sa brašnom i alevom paprikom. Promešati. Dodati pola kolicine, krupno, isecenog kupusa. Promešati, pa

dodati ostatak kupusa. Preliti sa vrelom vodom, poklopiti i, na tihoj vatri, kuvati, oko, sat vremena.

Pri kraju kuvanja kupus zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Kada kupus bude kuvan dodati mu, sitno, iseckani peršun, promešati, poklopiti i ostaviti pet minuta, pa poslužiti.

Savet