

Slatki kupus sa belim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **95 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakupusa**
- **1 komadpilecih prsa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 šargarepe**
- **1crvena paprika**
- **2paradajza**
- **malocelera i paškanata**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašikaperšuna**
- **maloulja**

Za zapršku

- **1/2 šoljice za kafuulja**
- **1,5 kašikabrašna**
- **1 kašicica aleve paprike**

Priprema

Na vrlo malo ulja propržiti iseckan crni luk, dodati iseceno meso na kockice i isecenu šargarepu pa propržiti još minut, dva.

Dodati u šerpu isecen kupus, paškanat, celer, crvenu papriku i naliti vode koliko da ogrezne. Poklopiti i kuvati oko 45 minuta.

Zaciniti kupus, posoliti i ubaciti sitno isecen paradajz bez kože. Najbolje se ocisti kada se ostavi u vreloj vodi par minuta. Ako je potrebno dodati malo vode, poklopiti pa ostaviti ponovo oko 45 minuta da se krcka.

Zapržiti kupus: u manju šerpicu staviti ulje, kada se zagreje dodati brašno i alevu papriku da bude kašastva masa. Mešati zapršku minut, dva zatim sipati u šerpu sa kupusom i na tihpj vatri ostaviti da se ukrcka 5 minuta.

Savet

Prijatno :)