

Sladak kupus (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **2 kašike** kecapa
- **500 g**suvog mesa
- **2 cen**abelog luka
- **2 kašike**ulja
- **na vrh kašice**peršuna
- **1/2 kašice**ljute aleva paprike
- **1 kašica**slatke aleva paprike
- **na vrh kašice**bibera
- **na vrh kašice**ruzmarina
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati kupus sitnije i staviti da se kuva na srednjoj temperaturi, kuvati sat vremena i prosuti vodu i dodati novu. Dodati iseckani beli i crni luk, biber, slatku i ljutu alevu papriku, iseckanu šargarepu, biber, peršun, ruzmarin, ulje i po ukusu suvi biljni zacin. Staviti iscekano suvo meso ili suve kosti. Kuvati sat vremena, pa staviti 2 kašike kecapa, kuvati još sat vremena na tihoj vatri.

Savet

Uživaj te.