

Slatki kupus sa junetinom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakupusa**
- **1/2 kg** juneceg mesa (ribic, pauflek ili but)
- **1 glavicacrnog luka**
- **2** krompira
- **2.** šargarepe
- **1/2** manjeg celera
- **po 3 grancice** peršunovog i celerovog lista
- **10** tak zrnabibera
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **2-3** listalovora

Priprema

Propržiti usitnjen luk i meso. Zatim staviti trecinu usitnjenog na kocke kupusa, po kupusu rasporediti 1 krompir isecen na kocke i 1 šargarepu na kolutove. Takoe rasporediti pola bibera i lovora, dodati polovinu zacina. Staviti ponovo kupus, krompir, šargarepu, zacine, lovor i u sredinu celera. Sipati malo paradajza. Na kraju rasporediti kupus koji je preostao. Staviti grancice peršuna i celera pa sve preliti sa ostatkom paradajza.

Naliti vodom i kuvati kad prokljuca na tihoj vatri oko 1,5h. Ako je meso starije i do 2 h. Najbolje je da malo

odstoji (oko pola sata) pa služiti.

Savet

Uz domau pogau još lepše.