

Slatki kupus sa mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavicamladog kupusa**
- 2šargarepe
- 2luka
- 1paškanat
- **malocelera**
- **1 cenbelog luka**
- **1/2 manjegpileta**
- **10mladih krompira**
- **1 kašikaparadajz pirea**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 listlovora**
- **malokima**
- **2 kašikeulja**

Priprema

Pola manjeg pileteta (sve sam iseckala i skinula kožu, ja nisam ljubitelj kuvane pilece kože, vi to naravno ne morate ako vam ne smeta). Kupus presecem pa polovinu izrežem po širini, pa po dužini i drugi deo isto tako, ili ga režite kako volite na veće delove. :) Na malo ulja staviti sitno iseckan luk, dinstati na laganoj vatri, dodati iseckano meso i dalje dinstati uz mešanje. Dodati isecen kupus, promešati i ostaviti nekoliko minuta da kupus smekša. Doliti vodu, prvo dve caše, pa ostaviti da se kuva. nekih 15-20 minuta, potom dodati zacine, so, biber, kim, i iseckano povrće, šargarepu, paškanat, celer, lovorov list, krompir, dodati vode da prekrije kupus, poklopiti i lagano neka se krcka. Pred kraj dodati sitno iseckan beli luk i paradajz. Ja zapršku vrlo retko radim, a vi ako želite možete.

Savet