

## *Slatki kupus sa mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 manja glavic** mladog kupusa
- **2** šargarepe
- **2** luka
- **1** paškanat
- **malocelera**
- **1** cenbelog luka
- **1/2 manjeg** pileta
- **10** mladih krompira
- **1 kašik** paradajz pirea
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **1** list lovora
- **malokima**
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

Pola manjeg pileta (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 vece 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 povrce, 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**