

Kuvani kupus sa špic rebrima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakupusa**
- **800 gšpic rebara**
- **3šargarepe**
- **1 kašicicabosiljka**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **3 listalovora**
- **1 sveža paprica**
- **1 šoljapasiranog paradajza**
- **2 kašicicealeve paprike**

Priprema

Kupus iseckati na krupnija rezanca, a šargarepu na kolotice. Uzeti vecu šerpu pa na dno šerpe sipati ulje. Staviti polovinu kupusa i šargarepe. Poreati komade rebara. Posuti solju, suvim biljnim zacinom. Dodati lovorov list i malo bosiljka. Zatim staviti drugu polovinu kupusa i šargarepe, poreati ostatak mesa i zaciniti suvim biljnim zacinom, solju, bosiljkom. Posuti alevom paprikom i dodati saseckanu papricicu. Zaliti sve pasiranim paradajzom. Naliti vodom da blago prelije smesu i staviti na umerenoj tempraturi da se sve krcka dok se kolicina ne umanji, ne ukrcka i kupus i meso ne omekša. Povremeno protresite šerpu i lagano promešati varjacom. Poslužiti toplo uz sezonsku salatu.

Savet