

Sladak kupus sa svinjskim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** mladog kupusa
- **500 g** plecke ili svinjskog vrata
- **1 kašikas** veže mirojje i peršuna
- **1 kašica** alev paprike
- 2 pecena paradajza
- **1 glavicac** crnog luka
- 2 cenabelog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicicam** levenog bibera
- prstohvattucane paprike /malo ljute papricice
- po ukususoli
- **1 šargarepa** /opciono

Priprema

Kupus ocistiti od spoljnih listova i korena, oprati ga i iseckati. Crni i beli luk ocistiti i iseckati. Meso oprati i iseci na kockice. Paradajz ispeci u rerni (pekla sam paradajz za pinur, pa sam 2 iskoristila za kupus. Ako nemate peceni, oljuštite svež i njega iseckajte). Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, dodati meso, so, biber, pa propržiti i meso. Dodati beli luk, pa kada zamiriše, sipati malo tople vode i dinstati dok meso ne bude skoro gotovo. Zatim dodati iseckan kupus, naliti vodom da ogrezne, dodati alevu i tucanu papriku, pa sve promešati. Desetak minuta pred kraj kuvanja dodati paradajz i oprano i iseckano lišće peršuna i mirojje. Ukoliko se koristi svež paradajz, dodati ga zajedno sa kupusom. Takoe, ukoliko se jelo nece podgrevati, sa crnim lukom se može propržiti i 1 šargarepa koja je ocišcena i isecena na kolutove.

Savet

Poslužiti uz beli luk, koji se veoma slaže sa ovako pripremljenim mladim kupusom.