Kupus bez mesa

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala glavica**kupusa,isecen na krupne komade
- **1**mali praziluk, isecen na kolutove
- **1**veci krompir, isecen na kocke
- **2**šargarepe isecene na kolutove
- **1**crni luk, sitno iseckan
- **2 cena** belog luka, iseckanog
- **3**sveža paradajza
- **3 lista**lorbera
- **1 šolja**Sofrito*
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prodinstamo crni i beli luk pa dodamo nasecen kupus i ulijemo vodu, ali malo ispod kupusa. Dodamo isecen krompir i šargarepu. Ubacimo lorberov list, posolimo i pobiberimo. Poklopimo i krckamo oko 35 minuta.

Pri kraju dodamo isecen paradjaz i sofrito. Promešamo i krckamo još deset minuta. Jako je bitno da kupus pre ovoga ne mešate inace ce vam se raspasti.

Savet

Moje omiljeno povre i verujte mi na blogersku re i bez mesa super ukusan ruak. *Sofrito je temeljac koji ja uvek pravim malo više i imam u frižideru. Recept e biti kasnije kad objavima paelju.