

Slatki kupus sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavicakupusa**
- **1 vecipraziluk**
- **1 glavicaluka**
- **3-4 cenabelog luka**
- **1 vecipaškanat**
- **1peršun**
- **1-2lovorova lista**
- **nekoliko zrnabibera**
- **1 kašicicasuvih zacina**
- **po ukususuo**
- **1 kašicicadimljene zacinske paprike**
- **1 veciparadajz**
- **500-600 g** suvog mesa
- **2-3 kašikeulja**
- **1 puna kašikagustina** (kukuruzni škrob)

Priprema

Suvo meso (suva rebra, kolenica, slanina) staviti u vodu kuvati oko 15 minuta procediti, isprati. U vecu šerpu sipati ulje, dodati isecen luk, praziluk, dinstati, dodati krupnije rezanu šargarepu, paškanat, peršin. beli luk. Kupusu odstraniti vanjske listove, lagano izvaditi koren i iseci kupus na komade, ali ne preseći kupus vec ga tako isecenog u komadu staviti u šerpu. Staviti kupus u šerpu, na dinstano povrce, staviti suvo meso, na kupus dodati sve suve zacine i malo posoliti, staviti lovorov list, zrna bibera, dok ima svežeg paradajza ja ga koristim, skinem kožu i iseckam, a kad ga nema dodam gustog paradajza, naliti sa vrelom vodom, ali ne da prekrije kupus, kupus ce kuvanjem splasnuti, poklopiti i kuvati na laganoj vatri oko sat vremena, sve zavisi od velicine kupusa, ali ga

nemojte kuvati da bude kao kaša. Povremeno samo šerpu malo protresti, napred nazad. :) Ne dodavati više vode. Na kraju dodati razmucen gustin sa paprikom u vodi, u caši vode razmutite. Ova dimljena paprika meni je stvarno fina, pa je potražite u vecim trgovinama) lagano na sve strane po malo sipati i opet šerpom gore dole..... Tokom celog kuvanja, kupus se ne meša, samo se gore-dole, malo protrese šerpa. Ostaviti da malo krcka i isključiti šporet.

Sve staviti u veliki lonac.

Ovako izgleda kuan, još samo da se zgusne sa mešavinom gustina, vode i paprike.

Savet