Sladak kupus sa junetinom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**kupusa
- **400 g**juneceg buta
- **1** dimljena kobasica
- **1**šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **1 list**sušenog lovora
- **1 kašika**brašna
- **1 l**vode
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni biber

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo masti. Dodati na kocke seceno meso i dinstati na tihoj vatri.

Nakon 30 minuta dodati seckanu šargarepu, beli luk i kobasicu. Zaciniti po ukusu i dinstati još nekoliko minuta. Zatim umešati brašno, krupnije secen kupus i naliti vodom. Kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša.

Savet

Služiti uz paradajz salatu.