

Kupus sa junecim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgsvežeg kupusa**
- **800 gjuneceg mesa od plecke**
- **1 srednja glavicacrnog luka**
- **1veca sveža paprika**
- **2srednjia krompira**
- **1srednji paradajz**
- **1/2 veziceperšuna**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **2vece šargarepe**
- **mleveni biber**
- **suvi biljni zacin**
- **voda**
- **ulje**

Priprema

Kupus iseci na krupnije kocke, kao i meso. Crni luk iseci na režnjeve. Papriku samo raseći na pola i ocistiti od semenki. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice, kao i očišćeni krompir. Šargarepu iseci na krugove (ili polukrugove, ako je dosta krupna). Peršun sitno iseckati.

Meso staviti u odgovarajući posudu, naliti ga sa hladnom vodom i staviti da provri. im provri izvaditi ga iz vode, dobro isprati pod mlazom tople vode i ostaviti na stranu. U vecu vanglicu staviti iseceni kupus, posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu i promešati. Zatim dodati iseceni paradajz, luk, peršun i šargarepu. Još jedanput ga, rukama, dobro promešati i ostaviti da odstoji pola sata.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje dodati alevu papriku i promešati. Zatim ubaciti polovinu pripremljenog kupusa i, varjacom, promešati. Potom dodati polovinu iseckanog krompira i celu kolicinu mesa. Preko staviti drugu polovinu kupusa i krompira. Ubaciti i isecenu papriku.

Sipati toplu vodu da prelije sastojke, pa kupus lagano kuvati dva sata. Ne treba mu zaprška, jer mu krompir da gustinu...

Savet