

Kupus sa junecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svežeg kupusa
- **800 g** junječeg mesa od plečke
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1** veća sveža paprika
- **2** srednja krompira
- **1** srednji paradajz
- **1/2** **vezice** peršuna
- **2 kašičice** aleve paprike
- **2** veće šargarepe
- mleveni biber
- suvi biljni zacín
- voda
- ulje

Priprema

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

Meso staviti u odgovarajuću 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 veću vunglicu staviti isećeni kupus, posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu i promešati. Zatim dodati isećeni 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 isećanog krompira i celu kolicinu mesa. Preko staviti drugu polovinu kupusa i krompira. Ubaciti i isećenu papriku.

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

Savet