

Slatki kupus sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manje** pilece belo meso
- **1 manja glavica** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **3-4 cen**abelog luka
- **2-3** šargarepe
- **150 ml** paradajz soka
- **1 kašika** azacinske crvene paprike
- **1/4 kašice** cili papricice
- **1** list lovora
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biljni zacin
- **mal**o peršunovog lista
- **mal**o naseckane dimljene šunke
- **mal**o ulja

Priprema

Zapršku ne radim, ali ko želi može. Kupus ocistim, isecem na kockice, U šerpu sipam malo ulja, dodam iseckano pilece belo meso na kockice, prepržim na naglo, dodam malo ovaj puta dimljene šunke iseckane da zamiriše ;) potom dodajem iseckan luk, ostavim malo da se prži, dodam kupus, sve navedeno, šargarepu, lovor, obe paprike, biljni zacin, beli luk, so, biber, paradajz i prelijem vodom da pokrije kupus. Poklopim i ostavim polako da se krcka nekih 45 minuta, Posolite, pobiberite ako još treba, doradite po ukusu, naseckan peršunov list. Isključite šporet.

Savet