

## *Kupus u sosu od paradajza*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 glavica kupusa
- 4 zrela paradajza
- 1 glavica luka
- 1 grancica celera
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Iseckajte luk, pa ga propržite na ulju. Potom dodajte oljušten i iseckan paradajz i usitnjeni celer. Kuvajte poklopljeno petnaestak minuta. U meuvremenu isecite kupus, obarite ga u slanoj vodi, ocedite i spustite u sos. Posolite i pobiberite i kuvajte još pola sata.