

Sladak kupus sa junetinom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g juneceg buta
- **1** veka **glavic**acrnog luka
- **2** šargarepe
- **1** veka **glavic**akupusa
- **1** dlulja
- **2** dlkuvanog paradajza
- **1** **kašika**aleve paprike
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** **kašika**brašna
- **po potrebi** voda

Priprema

U duboki tiganj, šerpu ili pekac (bitno je da može u rernu) sipati ulje te dodati junece meso iseckano na kockice pržiti 5 minuta potom dodati luk i šargarepu koje tako?e iseckamo na kockice dinstati 5 minuta potom dodati kupus isecen na krupnije rezance, kuvani paradajz, alevu papriku, so, biber, suvi biljni zacin. Naliti vodom i ostaviti da provri. Brašno razmutiti sa malo vode i dodati kupusu promešati poklopiti i staviti u rernu na 200°C oko 2h.

Savet