

Sladak kupus sa junetinom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** juneceg buta
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 šargarepe**
- **1 veca glavicakupusa**
- **1 dlulja**
- **2 dlkuvanog paradajza**
- **1 kašika aleve paprike**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 kašikabrašna**
- **po potrebivoda**

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 takođe 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