

Prženi mladi kupus sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa mangulice
- **po ukusu** soli i bibera
- **po potrebi** voda
- **1 kašika** masti
- **1 srednja glavica (oko 1kg)** mladog kupusa
- **1** paradajz
- **2 list** lovora
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **2 kašika** mlevene slatke paprike
- **4 cena** belog luka
- **malo** peršuna

Priprema

Svinjsko meso iseci na kocke. Izdinstati meso. Kad ispari voda meso kratko upržiti i izvaditi na tanjiru. Mladi kupus ocistiti, oprati i iseci na krupnije komade. U šerpi gde se dinstalo meso dodati red seckanog kupusa. Posuti malo suvog biljnog zacina. Dodati komadice paradajza i list lovora.

Preko dodati još jedan red kupusa i poreati parčice mesa.

Preko mesa dodati još jedan red kupusa i paradajza. Dodati ostatak suvog zacina, bibera i lovorov list.

Naliti malo vode i staviti da se kupus dinsta na srednjoj temperaturi. Mladi kupus se brzo sprema tako da je

dovoljno oko 30-40 minuta dinstanja.

Kad voda u kupusu bude pri kraju dodati mlevenu papriku, seckani beli luk i seckani peršun. Nastaviti sa dinstanjem dok sva voda ispari i upržiti kupus.

Služiti toplo jelo uz dodatak (po ukusu) belog luka! Prijatno!

Savet