

Kapuska



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice**slatkog kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**crvena paprika
- **400 gm**levene junetine
- **1 kašika**paradajz pirea
- **nekoliko**sušenih paradajza
- **1 kašičica**aleve paprike
- **po ukusu**soli i bibera
- **prstohvat**kumina
- **1 kocka**maslaca

Priprema

Na mešavini maslaca i ulja ispržiti meso da promeni boju. Zaciniti ga biberom i kuminom. Dodati iseckani crni luk, posoliti i poprašiti alevom paprikom. Pržiti na tihoj vatri. Paradajz pire razmutiti sa malo vode i sipati u šerpu.

Kupus narezati na trake, dodati ga mesu i nastaviti sa prženjem. Poklopiti šerpu, smanjiti vatru i ostaviti da se krcka. Na pola kuvanja dodati sušeni paradajz i secen na kocke. Naliti malo vode, ako treba. Pred kraj otklopiti šerpu i ostaviti da višak tecnosti uvri.

Savet