

Guščiji sladak kupus



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** kupusa
- **100 g** guščije džigerice
- **1 veka glavica** crnog luka
- **2 kašike** crvene slatke paprike
- **malosoli**
- **po želji** suvog biljnog začina
- **1** šargarepa

Priprema

U šerpu stavite iseckan crni luk i dinstati uz dodavanje vode. Zatim dodati iseckanu šargarepu i džigericu. I sve zajedno dinstati 10 minuta.

Nakon toga dodati slatku alevu papriku i doliti vode i nastaviti sa dinstanjem. Za to vreme iseckati kupus, i dodati ga u šerpu. Doliti vode da prekrije kupus posoliti, i kuvati 1 sat i 30 minuta.

Savet

Služiti uz mladi luk. Prijatno.