

## **Sladak kupus (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veka **glavica** crnog luka
- **1** koren vece šargarepe
- **2** krmenadle
- **200** ml kuvanog paradajza
- **1** glavica **srednje** velicine kupusa
- **1** komad lovor list
- **po** ukusu so
- **po** ukusu biber
- **po** ukusu suvi zacin
- **1** kašičica brašna
- **1** kašičica mlevene zacinske paprike
- **1** kašika masti

### **Priprema**

Iseckati luk i šargarepu. Ugrejati mast, pa staviti iseckanu šargarepu i luk da se malo proprži oko 2-3 minuta. Krmenadlu odvojiti od koske pa je iseckati na kockice. Ubaciti meso u luk i dinstati oko 30 minuta.

Onda zaciniti po ukusu i ubaciti jedan lovorov list. Glavicu kupusa iseckati pa ubaciti u šerpu. Naliti oko 200 ml vode, zaciniti još ako je potrebno i ostaviti da se dinsta, povremeno pomešati. Kada kupus omekša dodati kuvani paradajz.

U jednu šoljicu pomešati kašičicu brašna i kašičicu zacinske mlevene paprike, preliti vodom i pomešati da ne ostanu grudvice. Sipati u kupus, kuvati još dešetak minuta i sladak kupus je gotov.

## **Savet**