

## **Sladak kupus (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicacrнog luka**
- **1 korenvece šargarepe**
- **2krmnadle**
- **200 mlkuvanog paradajza**
- **1 glavica srednje velicinekupusa**
- **1 komadlovor list**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **po ukususuvi zacin**
- **1 kašicicabrašna**
- **1 kašicicamlevene zacinske paprike**
- **1 kašikamasti**

### **Priprema**

Iseckati luk i šargarepu. Ugrejati mast, pa staviti iseckanu šargarepu i luk da se malo proprži oko 2-3 minuta. Krmnadlu 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 kašicu brašna i kašicu zacinske mlevene paprike, prelitи vodom i pomešati da ne ostanu grudvice. Sipati u kupus, kuvati još dešetak minuta i sladak kupus je gotov.

### **Savet**