

## *Svinjsko meso s paradajzom i kupusom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kiselog kupusa
- 500 g svinjskog mesa
- 100 g suve slanine
- 1 velika glavica crnog luka
- 4 kašike pirea od paradajza
- 1 veliki krompir
- sirce
- kim
- so
- biber

### **Priprema**

U sitne kocke isecenu slaninu i iseckani crni luk malo propržimo, zacinimo sircetom, posolimo, dodamo kim i beli biber, pire od paradajza, prelijemo vodom i malo prokuvamo. U šerpu stavimo kiseli kupus i meso iseceno u kocke, prelijemo pripremljenim sokom i sve dinstamo dok ne postane meko. Na kraju nastružemo i sirovi krompir.