

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, zacínimo 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.