

Kalja



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crni luk
- **3 šargarepe**
- **1 glavica**kupusa
- **300 g**pileceg belog mesa
- **300 g**svinjskog mesa od buta
- **3 dl**paradajz soka
- **3 kašika**masti
- **1 kašika**mlevene paprike
- **4 šena**belog luka
- **2 kašike**seckanog peršuna
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Crni luk ocistiti i iseci na kockice, šargarepu na kolutove. Glavicu kupusa ocistiti od spoljnih listova i korena, pa iseci na krupnije kocke. Pilece i svinjsko meso takoe iseci na krupnije kocke. U šerpi rastopiti kašiku masti pa dodati crni luk i pržiti ga dok ne postane staklast. Ubaciti šargarepu te i nju kratko propržiti. U zemljano grne poreati kupus, povrce, obe vrste mesa. Preliti paradajz sokom i naliti vodom da ogrezne pa kuvati na umerenoj temperaturi dok kupus i meso ne omekšaju. Posebno u tiganju rastopiti preostalu mast, skloniti s ringle pa dodati mlevenu papriku i promešati. Zapršku sipati u kupus. Pred kraj kuvanja dodati pasirani beli luk, sitno seckani peršun i zacine po ukusu, te sve zajedno kuvati desetak minuta.

Savet