

Varivo od kupusa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** kupusa
- **3-4 cenabelog** luka
- **po ukususo**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 dlulja**
- **1 vršna kašika** brašna

Priprema

Kupus sitno izseckado dodamo usitnjeni beli luk zacinimo po ukusi dodamo ulje i vodu da ogrezne.

Kuvamo na tihoj vatri dok kupus ne omekša i ne odvi tecnost (ako je potrebno dodajemo po malo ulja da bi se kupus lepo omekšao) kada tecnost izpari pospemo sa brašnom i promešamo da se lepo sjedini.

Savet

Služimo uz meso po izboru.