

Testo sa kupusom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica** kupusa
- **800 g** belog pileceg mesa
- **400 g** cipkastih rezanaca
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **maloulja**

Priprema

Belo meso izseckamo na kockice i propržimo na jako malo ulja da dobije rumenu boju.

Kupus iseckamo na sitno zacinimo dodamo malo ulja i vode da ogrezne. Kuvamo na tihoj vatri dok tecnost izpari i kupus postane mekan.

Testo skuvamo po uputstvu sa kesice i procedimo. Sva tri spremljena sastojka spojimo i promešamo.

Savet

Lagani letnji obrok.