

## *Kuvan kupus sa belim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manje glavice**kupusa (oko 1,5kg)
- **400 g**pileceg belog mesa
- **2 velike**šargarepe
- **2**paradajza
- **2 kašičice**slatke alevne paprike
- **maloulja**
- **malosoli**
- **zacini**

### **Priprema**

Belo meso iseci na sitne komade. Šargarepu oprati, ocistiti i iseci. Paradajz oprati, ocistiti, oljuštiti i iseci. Kupus oprati, ocistiti i iseci.

U dublju šerpu usuti malo ulja, zagrejati, propržiti meso, posoliti, dodati šargarepu, promesati pa usuti vodu (3-4 case).

Kad provri, dodati kupus, samo malo promešati i do kraja kuvanja ne mešati.

Poklopiti serpu. Kuvati oko pola sata na umerenoj temperaturi.

Dodati alevu papriku i zacin i kuvati još 15 minuta. Dodati paradajz, promešati i još kratko kuvati.

Isključiti ringlu, poklopiti serpu, ostaviti da odstoji 15 minuta. Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**