

Kineski kupus (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**kineskog kupusa
- **100 g**šampinjona
- **100 g**ljubicastog luka
- **150 g**šargarepe
- **100 g**korena celera
- **3 cm**korena svežeg umbira
- **1**slatka paprika
- **1**ljuta papricica
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **1/2**vezice peršuna
- **1 kašika**soja sosa
- **1/2 l**govee supe (od 1 kockice za goveu supu)
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**gustina
- **3 kašike**vode
- **2 kašice**aleve paprike
- biljni zacin i biber po ukusu

Priprema

Kineski kupus iseci na deblja rezanca, šampinjine iseci na deblje listice, crni luk, slatku i ljutu papriku i koren celera iseci na kockice, umbir narendati a peršun sitno iseckati.

U vecu vanglicu staviti iseceni kupus, pa mu dodati svo iseckano povrce (osim peršuna). Posuti biljnim zacinom

i biberom po ukusu, preliti pasiranim paradajzom i dobro promešati. Ostaviti ga da odtoji 15-ak minuta.

U dublju šerpu sipati ulje i staviti da se zagreje. U zagrejano ulje dodati alevu papriku, promešati pa dodati kupus sa povrćem, iz dva puta. Naliti sa goveom supom, dodati soja sos, poklopiti i kuvati na srednjoj temperaturi, oko 45 minuta. Pri kraju kuvanja dodati gustin rastvoren sa tri kašike vode. Kuvati još pet minuta, ubaciti iseckani peršun, probati da li treba dodati još šta od zacina i skloniti sa vatre. Ostaviti poklopljeno 10-ak minuta i poslužiti.

Savet