

Slatki kupus sa pauflekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1/2 kg** kupusa
- **1 veka glavic** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1/2 srednj**asveža paprika
- **1 veci**sveži paradajz
- **1/2 kg** juneceg paufleka
- **1** lovorov list
- **1/2 kaš**ice alevu paprike
- **1 kaš**ikaulja
- **1 kaš**ikasuvog biljnog zacina
- **1 kaš**icaperšuna
- **mal**o bibera
- **1 kaš**ikasirca
- **sop**o ukusu

Priprema

U odgovarajuću šerpu staviti ulje. Ocistiti crni i beli luk, sitno iseckati i staviti da se dinsta uz dolivanje po malo vode. Oprati papriku, šargarepu ocistiti, sitno iseckati i dodati u dinstani luk. Paradajz oljuštiti i tako?e sitno iseckati i dodati, da se sve malo dinsta. Tome dodati alevu papriku.

Meso oprati, iseci odgovarajuće komade i dodati smesi da dobije belu boju, okrenuti sa obe strane.

Kupus iseci ni krupne ni tako sitne parvice, osoliti malo, dodati sirce i rukama izgnjeciti.

Dodati kupus u šerpu mešajuci da malo otpusti svoj sok, pa onda dodati vodu (oko 2 čaše za pocetak), dodati i lovorov list da se krcka sa kupusom.

Kuvati tako uz dolivanje vode, ako je potrebno, dodati suvi biljni zacin, biber i so po potrebi. Kuvati sve dok kupus i meso ne omekšaju (oko 2 h), i na kraju dodati peršun.

Savet

Ja stavljam tako malo ulja, jer meso bude malo masno, pa otpusti masno?u, a i dobije lep ukus. Zato je 1 kašika ulja, a vi po želji i ukusu.