

## *Sladak kupus sa krompirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** crnog luka
- **1 kašičica** alevne paprike
- **300 g** šargarepe
- **500 g** krompira
- **700 g** kupusa
- **zacini po ukusu** ljuta paprika
- biber
- so
- peršunov list
- **2 kašike** ovsenih pahuljica

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja dok ne porumeni. Nakon toga dodati alevu papriku, pa krompir i šargarepu, iseckano na kockice. Dodati oko 5-7 dl vode. Dodati iseckan kupus i pahuljice.

Kuvati oko 30 minuta. Na kraju kuvanja dodati zacine. Po potrebi dodati još vode, u zavisnosti od željene gustine.

### **Savet**