

Pirjani kupus sa mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 manja glavica** kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- 2 šargarepe
- **1 cen** bijelog luka
- **po želji** so
- biber
- mješavina zacina
- mljevena crvena paprika
- ljuta papricica
- **komad** suvog mesa

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati mljeveno meso. Podliti sa malo vode, pa poklopiti i ostaviti 10-tak minuta. Dodati na kockice sjeckane šargarepe, sitno sjeckano suvo meso, so, biber, mješavinu zacina.

Zatim dodati i sitno sjeckan kupus (može i nariban), vode, pa pirjati na laganoj vatri dok kupus ne bude kuhan.

Pred sam kraj dodati i mljevenu crvenu papriku, po želji koncentrat paradajza, ljutu papricicu, peršun...

Savet

Može se raditi i sa kiselim kupusom.