

Sladak kupus sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kupusa
- **300 g** mlevenog mešanog mesa
- **2 manje glavice** crnog luka
- **2** crvene paprike
- **1** **caš** soka od paradajza
- **po ukusu** soli i bibera
- **1** **dl** ulje

Priprema

U sud sipajte ulje, dodajte mleveno meso i pržite ga 3-4 minuta, pa dodajte seckan crni luk. Pržite još neki minut pa dodajte papriku isecenu na kolutove.

Promešajte, pa dodajte krupno rendan kupus. Nastavite da dinstate sve zajedno, uz mešanje još 3-4 minuta.

Na kraju dodajte sok od paradajza, posolite, pobiberite, dodajte alevu papriku i nastavite da krckate jelo na laganoj vatri još pola sata.

Savet

Ovako pripremljen kupus je izuzetno ukusan i kada ga prvi put budete probali, sigurno ete ga uvrstiti u vaš jelovnik.