Sladak kupus sa dimljenom piletinom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**slatkog kupusa
- **3**pileca, dimljena, bataka sa karabatakom
- **2**vece šargarepe
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**masti
- **1 kašicica**aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Sladak kupus iseci na krupnije komade. Šargarepu iseci na krugove ili polukrugove, zavisi od velicine šargarepe. Crni i beli luk sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu staviti mast da se zagreje. Na zagrejanu mast staviti iseckanu šargarepu, crni i beli luk. Promešati i dinstati da povrce, malo, omekša. Ubaciti iseceni kupus, promešati i dinstati da kupus otpusti vodu.

Zatim ubaciti otkošceno dimljeno, pilece, meso, naliti vrelom vodom (vode naliti da bude 1/3, od ukupne zapremine u posudi), dobro promešati i ostaviti da se krcka, na tihoj vatri. S vremena na vreme samo protresti šerpu, ne mešati.

Kada kupus omekša i ostane malo tecnosti, posuti jelo sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu. Ja sam

posula sa jednom kašicicom aleve paprike, jer sam htela da ostane blede boje (vi možete posuti više aleve paprike, ako volite).

Krckati kupus još 2-3 minuta i poslužiti.

Savet