

Sladak kupus sa dimljenom butkicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** vecakupusa
- **1 veka (oko 1.5 kg)**dimljena butkica
- **2 glavice**crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **1 koren**šargarepe
- **2 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicica**zacinске crvene paprike
- **po ukusu**
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **na vrh kašika**cemlevenog crnog bibera
- **1/2 kašika**cesušenog ruzmarina
- **oko 1 dl**ulja

Priprema

Kupus naseckamo na krupnije polovinu smestimo u šerpu smestimo butkicu, pospemo sa polovinom seckanog crnog i belog luka i dodamo seckanu šargarepu.

Poredjamo ostatak kupusa i pospemo preostalim lukom od gore pospemo zacine nalijemo ulje i dodamo vode, poklopimo i kuvamo na srednjoj temperatura oko sat ipo sa se butkica skuva.

Povadimo meso sa se malo prohladi odvojimo od koske i naseckamo na komade.

U kupus dodamo paradajz pire, i zacinsku papriku.

Vratimo meso i ostavimo da se krcka još 15-20 minuta.

Savet

Služimo toplo.