Kupus

Eva Pleslová

Ingredience

- 500 g syrového bílého zelí
- 300 g vepřového plecka a pod.
- cibule — 3
- 2 barevné papriky
- 1 feferonka
- česnek
- hladká mouka (nemusí být)
- olej, sůl, sladká paprika, pepř

Postup

Cibuli nakrájíme nahrubo, osmahneme na oleji, přidáme na kostky nakrájené maso a orestujeme. Zelí nakrájíme nahrubo, přisypeme do kastrolu, zalijeme trochou horké vody, osolíme, opaprikujeme, přidáme feferonku a dusíme do měkka. Šťávu můžeme nepatrně zahustit 2 lžícemi hladké mouky rozkvedlané v troše vody. Nakonec přidáme čerstvě nakrájený česnek, papriky a vaříme ještě asi 5 minut. Podáváme s černým chlebem.

Zdroj: cilka.eu