

SLATKI KUPUS BEZ MESA

Sastojci:

- ❖ 1 veća glavica crnog luka (može praziluk ili mladi luk)
- ❖ 3-4 čena belog luka
- ❖ glavica slatkog, svežeg kupusa srednje veličine
- ❖ 3 paradajza
- ❖ 1 veća šargarepa
- ❖ 100ml soka od paradajza (100% pasirani paradajz)
- ❖ maslinovo ulje
- ❖ kalijumova (himalajska) so, biber
- ❖ biljni začini (mirođija, peršun, lovorov list, bosiljak)- po ukusu
- ❖ posna kocka za supu



Priprema:

1. Crni luk iseckajte, pa prodinstajte na malo maslinovog ulja.
2. Nek se dobro uprži par minuta, a onda dodajte očišćen i iseckan beli luk, kao i šargarepu.
3. Takođe, u međuvremenu kupus očistite od spoljnih listova, preseći na pola pa odstranite koren i zatim ga iseckajte ili narendajte na krupnije rende pa dodajte.
4. Sada nalijte vode koliko da ga prekrije, odnosno ogrizne.
5. Neka se kupus polako krčka na umerenoj temperaturi.
6. Gotov je kada fino omekša.
7. Tada dodajte iseckan paradajz i paradajz sok, kao i začine, pa dobro promešajte.
8. Ostavite da se dalje krčka još 10-ak minuta, da se ukusi i mirisi dobro sjedine.
9. Poslužite dok je toplo uz priloge po ukusu.

Prijatno!