

SLADAK KUPUS

Sastojci:

oko 1.3 kg kupusa (jedna veća ili dve male glavice)
1 glavica luka
500 g svinjskog vrata bez kostiju
100 g slanine
2 kašičice soli
1/4 kašičice bibera
200 ml soka od paradajza
1 kašika [pikantne marmelade od paradajza](#) (ili 1-2 kašičice šećera)

Postupak:

1. Kupus prepoloviti, odstraniti središnji, korenasti deo, a ostatak naseći na srednje krupne komade. Glavicu luka iseckati sitno. Meso iseći na komadiće srednje veličine, slaninu takođe.
2. U veliku šerpu ređati - trećinu kupusa, polovinu mesa, slanine i luka, drugu trećinu kupusa, ostatak mesa, slanine i luka, pa ostatak kupusa. Sve naliti sa 1.5 l vode i dodati dve kašičice soli. Staviti na najjaču vatru, kad provri smanjiti na srednju vatru i kuvati oko 1.5-2 sata, poklopljeno. Na kraju dodati 200 ml soka od paradajza, kašiku [marmelade od paradajza](#) (u nedostatku dodati 1-2 kašičice šećera), 1/4 kašičice bibera, kuvati još malo. Probati, dosoliti ako treba.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/05/sladak-kupus.html>