

# Dinstani kupus s Strozzapreti paštom



Kod nas svi volimo kupus , nije bitno da li je kuhani , dinstani ili kupus salata .

Svima bi preporučila da isprobaju ovaj recept sa Strozzapreti paštom .

## **SASTOJCI :**

- 1 glavica kupusa ( srednje veličine )
- 4 mrkve ( srednje veličine )
- 2 luka ( velika )
- 400 g pancete ( može neko drugo suho meso )
- 800 g Strozzapreti pašte ( skuhati )
- 200 ml ulja
- 1 žličica vegete
- 1 žličica soli ( puna )

## **POSTUPAK :**

- 1 . kupus , luk i pancetu sitno izrezati , mrkvu naribati , paštu skuhati po uputama na ambalaži ...
- 2 . u woku , velikoj tavi ili loncu zagrijati ulje te dodati luk i pancetu ( to napola upržiti ) ...
- 3 . zatim dodati mrkvu , kupus i začine ( kupus dodavati u par navrata ako vam ne stane sve od jednom u wok ili tavu ) ...
- 4 . smanjiti temperaturu , poklopiti wok te povremeno

promiješati ...

5 . dinstati cca . 20 – 25 minuta a zatim pojačati štednjak ,  
te uz često miješanje upržiti kupus 2 – 3  
minute ...

6 . dodati paštu te sve sjediniti ...

7 . probati dali vam fali soli ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno  
preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri