Podvarak sa mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podvarak:

- **1 glavica**kiselog kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **3**suva rebra
- **1 komad**vratna krmenadla
- **100 g**pirinca
- **po želji**zacini
- **2**lovorova lista

Priprema

Iseckati luk, staviti da se malo proprži, pa staviti suva rebra i svinjsku vratnu krmenadlu isecenu na 2-3 dela. Dinstati 30 minuta. Zatim dodati seckani kupus, zacine, i pirinac. Sve preruciti u zemljanu posudu ili vatrostalnu i staviti da se pece otprilike 60 minuta.

Savet