

Podvarak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kiselog kupusa
- **4** male junece šnicle
- **malobibera**
- ulje

Priprema

Kiseli kupus propržiti na ulju.

Kada je kupus promenio boju dodati biber i, još malo pržiti.

Junece šnicle izlupati, posoliti i propržiti sa obe strane.

Kupus sipati u posudu za pečenje. Preko poreati šnicle i peci na 200 C, oko sat vremena.

Savet