

Podvarak sa suvim šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **50 g** pirinca
- **15 komada** suvih šljiva
- **po ukusu** soli, suvog biljnog začina, bibera
- **1 kašičica** mlevene crvene paprike

Priprema

Seckani luk izdinstati na ulju. Dodati seckani kupus i lovor, pa sve dinstati, dok ne omekša. Dodati seckane suve šljive i napola skuvani pirinac, mlevenu crvenu papriku, biber, suvi zacin i so. Sve izmešati i presuti u nauljanu posudu za pečenje. Peci na 180 C, oko 30 minuta.

Savet