Podvarak s mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**kiselog kupusa
- **2 glavice**crnog luka
- **100 g**slanine
- **350 g**mlevenog mesa
- **2**lovorova lista
- **500 g**krompira
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**peršuna

Priprema

Kiseli kupus oprati ukoliko je slan i dobro ocediti. Crni luk i slaninu iseci na kockice. Na ulju propržiti crni luk, a zatim dodati slaninu pa i nju kratko propržiti. Zatim dodati mleveno meso i pržiti ga da porumeni. Dodati kiseli kupus, doliti malo ulja i nastaviti sa prženjem mesajuci dok kupus ne omekša. Postepeno dolivati vodu uz povremeno mešanje da se svi sastojci dobro izdinstaju. Dodati lovorov list i zacine po ukusu pa dobro promešati.

Pripremljenu smesu sipati u podmazan vatrostalni sud.

Krompir iseci na kolutove i poreati preko mesa i kupusa. Posuti peršunom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet