

Podvarak sa integralnim pirincem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2 kg**dimljenog mesa sa kostima
- (ili bez, kako ko voli, može i kolenica)
- **200 g**slanine
- **2 kg**seckanog kiselog kupusa (ili ribanca)
- **150 g**integralnog pirinca
- **2** cenabelog luka
- **1/2 kašičice**mrvljene ljute paprike
- **1 kašičica**kima
- **1 list**lovora

Priprema

Suvo meso preliteri vodom da ogrezne i kuvati oko sat vremena. Dok se meso kuva, propržiti slaninu sa kimom, dodati kupus, iseckan beli luk, lovorov list i ljutu papriku. Kupus dinstati oko pola sata. Pirinac preliteri sa 3 dl vode i kuvati ga dok ne upije vodu. Sjediniti pirinac i kupus. Sipati u pleh precnika oko 30 cm. Meso iseci na komade željene velicine i poreati preko kupusa. Sipati 2-3 dl vode u kojoj se kuvalo meso.

Peci na 200 stepeni oko sat vremena uz povremeno dodavanje vode (one u kojoj se kuvalo meso ili obicne, po potrebi).

Savet

Ko ne voli pirina, ne mora ga stavljati, ali ukoliko ga volite i ukoliko do sada niste pripremali podvarak na ovaj

nain, savetujem da ga pripremite. Koliinu pirina možete smanjiti ili poveati po želji. Takoe, u zavisnosti od ukusa, kada pržite slaninu, možete dodati i malo crnog luka.