

## **Podvarak (4)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice kiselog kupusa**
- **4-6 kašika pirinca**
- **po želji rebarca, kolenica, slanina ili kobasice**
- **po želji aleva paprika**

### **Priprema**

Kupus iseci pa ga oprati kako ne bi bio previše kiseo i slan. Ja sam moj oprala u dve vode. Opran i oceen kupus staviti na dno pekaca.

Zatim po želji posuti alevom paprikom i poreati meso.

Posuti sa 2-3 kašike pirinca.

Opet staviti kupus, posuti pirincem i alevom paprikom.

Staviti još jedan red kupusa.

Kupus naliti do vrha sa vodom, poklopiti i staviti u rernu na 250 stepeni, nakon 30 minuta otklopiti, smanjiti rernu na 200 stepeni i peci 1,5-2 sata. Tokom pecenja vodu dodavati po potrebi kako kupus ne bi ostao suv.

### **Savet**