

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** aleve paprika

Priprema

Kupus iseci pa ga oprati kako ne bi bio previše kiseo i slan. Ja sam moj oprala u dve vode. Opran i očen 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