

Podvarak sa domacim kobasicama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** kiselog kupusa
- 2 **paraprodimljenih** kobasica
- 2 **glavice** crvenog luka
- 4 **cen**abelog luka
- 2 **kašike** suvog biljnog zacina
- 1 **kašicica** bibera
- 1 **ravna kašika** aleve paprike
- 2 **dlulja**

Priprema

Iseckati glavicu kiselog kupusa tako što ce te je iseci na pola, osloboditi korena i seci isto kao i crveni luk. Mnogo je lepši za podvarak, jer tako možete i malo krupnije da secete nego što je ribani kupus. Tako uradite sa obe glavice, stavite u šerpu sa 2 dl vode pa dinstajte dok ne omekša.

Kobasice stavite u šerpu pa dodajte 2 dl vode i isto toliko ulja. Dinstajte dok voda ne ispari pa kada pocnu da se peku sklonite sa šporeta.

U prodinstan luk stavite ostale sastojke i dinstajte još 5 minuta pa i njega skinite sa šporeta.

Kupus, luk i kobasice sjedinite, stavite u rernu pa sacekajte da dobije kako kažu zlatnu boju.

Kada bude ovakav služite ga uz pivo ili neko dobro belo vino sa kiselom vodom. Prijatno!!

Savet

Probajte da uz njega spremite hleb od nekog mešanog brašna zato što tako dobija pravi ukus. Znai: Kupus, kobasice, hleb, sve domae i to je to.