

Podvarak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** iselog kupusa
- **4 manje glavice** crnog luka
- **2 cenabe** log luka
- lovorov list
- batak, karabatak, krilce
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Iseckati na sitne kockice crni i beli luk i staviti na malo ulja da se dinstaju, dodajuci vodu kad zatreba. Nakon 10-ak minuta dodati i iseckanu šargarepu i lovorov list. Ostaviti da se dinsta 15-ak minuta.

Glavicu kupusa iseci na trakice, kockice ili kako želite. Dodati iseckan kupsus na luk i šargarepu i dinstati ga, povremeno mešajuci, (ukoliko je kupsus slan, oprati ga prethodno u vodi). Poželjno je koristi neki veci tiganj ili šerpu za dinstanje, da sadržaj ne ispadne.

Nakon pola sata, skinuti kupsus sa vatre. Uzeti tepsi u kojoj ce se peci podvarak, podmazati je uljem, dodati izdinstani kupsus zajedno sa lukom i šaragerpom, dodati zacine. Odgore na kupsus staviti piletinu, koju ste prethodno namazali zacinima. Peci prvo oko 45 minuta na 150 stepeni, a potom pojacati na 200, da se kožica piletine lepo zapece.

Savet

Prijatno :-)