

Podvarak sa jabukama i kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kom**crvene domace kobasicice
- **1 kg**kiselog kupusa
- **2**jabuke
- **1 glavicacrnnog** luka
- **50 ml**belog vina
- beli biber
- **30 g**putera

Priprema

I speci kobasicice u tiganju i ostaviti sa strane.U istom tiganju, odliti masnoci od kobasicice i staviti komadic putera izdinstati crni luk sitno seckan i dodati komade seckane oguljene jabuke, kratko dinstati. Dodati kupus, biber i malo belog vina. Sve ubaciti u zemljjanu posudu ili pekac i staviti u rernu da se pece. Po potrebi par puta promešati. Pred kraj poreati odozgo pecene kobasicice. Služiti toplo.

Savet