

Podvarak (5)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**akiselog kupusa
- **500 g**suvih rebara
- **2-3**suve crvene papricice (ljute)
- **maloulja**
- **1 kašic**icabibera
- **1 kašic**icabosiljka
- **2-3**lovorova lista
- **2-3 kašice**aleve paprike

Priprema

Glavicu kiselog kupusa sitnije saseckati i u šerpici sa malo ulja upržiti dok voda ne ispari.

Rebra malo prokuvati u vodi. Kada se kupus uprži dodati biber, bosiljak i alevu papriku pa izmešati da se sve sjedini.

Kupus staviti u tepsiju, odozgo poreati rebra i suve papricice. Dodati lovorov list. Naliti vodom u koju su se kuvala rebra.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se lepo ukrcka.

Poslužiti uz domaci hleb. :)

Savet

Prijatno :)