

# **Podvarak sa dimljenim suvim vratom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **400 gdimljenog svinjskog vrata**
- **1 veca glavicacrnnog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **1 vecašargarepa**
- **2 listalovora**
- **2 pune kašikedomace svinjske masti**
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber
- so

## **Priprema**

Kupus iseci na sitne delove i dobro ga oprati. Dimljeni vrat iseci na kockice, Nekoliko lista ostaviti za odozgo. U dublu šerpu, na zagrejanu mast propržiti sitno iseckan beli i crni luk, dodati izrendanu šargarepu. Dodati i isecen dimljeni vrat, a na kraju i dobro oceen kupus. Sve dobro izmešati i propržiti na tihoj vatri. Kada kupus omekša i postane staklast, dodati lovorov list, alevu papriku, i zacine. Naliti vodu da pokrije kupus, poklopiti i kuvati dok kupus ne omekša uz povremeno mešanje.

Kada kupus omekša, isipati ga u tepsi ili glinenu posudu, odozgo poreati listove dimljenog vrata po potrebi dodati još masti. Staviti u rerni da se zapece oko pola sata.

**Savet**