

Podvarak za srpskom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 vece** šargarepe
- **3-4 veca** krompira
- **4 velike** srpske kobasice
- **3** jajeta
- **3 kašike** mekog brašna
- **1 kašika** mlevene crvene paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** mešavina začina

Priprema

Na malo masti propržite sitno seckani crni luk, kada omekša dodajte sitno iseckanu jednu šargarepu pa nastavite sa dinstanjem još 10 minuta.

Krompir isecite na kocke, kobasicu na kolutove i drugu šargarepu takođe na kolutove pa sve to dodajte u sud. I dalje dinstajte dok krompir malo ne omekša.

U drugi sud kiseli kupus posolite, pobiberite i začinite po ukusu, dodajte kašičicu crvene mlevene paprike pa sve dobro promešajte.

Okrugli sud za pečenje namažite mašću pa po dnu poređajte polovinu pripremljenog kupusa, preko stavite sve iz prvog suda što ste dinstali, a od gore poređajte drugu polovinu kupusa. Jaja umutite, dodajte brašno razmuceno u malo vode i prelite preko kupusa. Nalite vodom do polovine visine pleha.

Stavite u rernu i pecite 30 minuta na 200 stepeni.

Kada je peceno servirajte na tanjir i služite.

Savet