

Podvarak sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **165 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1-2 glavice kiselog kupusa**
- **2-3 kašikemasti**
- **4 dl vode ili rasola**
- **2-3 parceta s uvo mesa ili slanine**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Iseci glavicu na sitne kockice, staviti u šerpu i staviti masti, sipati 2 dl vode, i dinstati na jakoj vatri i povremeno po potrebi dodavati vode. U meuvremenu dodati i suvo meso, sve to dinstati 2 sata. Zatim dodati so, biber i zacine promešati i staviti u rernu na 250C 45 minuta. U toku tih 45 minuta izvaditi iz rerne i promešati pa vratiti ponovo. Prijatno.

Savet

Za ovaj recept nema bog zna kakvog saveta, lako jelo i ne može da se pogreši.