Podvarak sa dimljenim pilecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1kg**iseckanog, kiselog, kupusa
- **2**vece šargarepe
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **300 g**dimljene, mesnate, slanine
- **3**lista lorbera
- **1 kašika**aleve paprike
- **6**pilecih, dimljenih, bataka
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Šargarepu i crni luk iseckati na kockice i staviti na, zagrejano, ulje, da se dinsta. Slaninu iseci na kockice i staviti da se i, ona, prži. Kupus dobro iscediti (ako je dosta kiseo isprati ga u hladnoj vodi) i, kada luk i šargarepa malo omekšaju, a slanina pusti svoju aromu, ubaciti kupus.

Dodati biber i lovorov list. Kupus pržiti na tihoj temperaturi, uz povremeno mešanje, dok ne omekša. Po potrebi dolivati po malo, vrele, vode.

Kada je kupus omekšao, posuti ga sa alevom paprikom i promešati. Suvi biljni zacin dodati po ukusu. Po površini podvarka poreati dimljene, pilece, batake i pritisnuti ih, da do polovine upadnu u kupus.

Podvarak staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, da se zapece, na 190 stepeni.

Savet