Pile na podvarku

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 celo**pile
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja

Za podvarak:

- **1 srednja glavica**kupusa ili kupus ribanas
- **malo** ulja
- **po potrebi**so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **2-3 lista**lovora
- **malo**crvene zacinske paprike

Priprema

Pile operite i malo prosušite. Napravite mešavinu od ulje, suvi biljni zacin, soli i bibera. Mešavinom premažite celo pile sasvih strana i stavite u vatrostalnu tepsiju da se pece. Pecite poklopljeno oko 1 sat (ako pile vece onda i više od sata). Za to vreme, naseckajte crni luk i prodinstajte na ulju. Zatim dodajte iseckani kiseli kupus (ili ribanac) koji ste prethodno malo proprali i procedili. Posolite (ali vodite racuna da je kiseli kupus vec slan), pobiberite i dodajte vegetu. Stavite listove lovora i dinstajte poklopljeno uz povremeno mešanje. Dodajte po malo vode tek toliko da se kupus ne zalepi za šerpu (nesme biti vodenast). Dinstajte dok kupus omekša to je oko

30 minuta. Zatim dodajte malo zacinske paprike i promešajte. Pripremljeni kupus prebacite u zemljanu posudu (može i bilo koja druga). Preko kupusa stavite pile koje se ispeklo. Vratite sve u zagrejanoj rerni i pecite još 20-tak minuta da se kupus i pile malo zapeku i porumene.

Savet