

Podvarak sa dimljenom svinjskom butkicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **1 dimljena svinjska bikica**
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** zacini

Priprema

Glavicu kiselog kupuca saseckati pa naliti hladnom vodom i ostaviti nekoliko sati ili preko noci, zatim ocediti vodu i na ulju upržiti kupu. U posebnoj šerpi skuvati but i saseckati na krupnije komade. Kada se kupus upržio dodati zacine, biber, bosiljak i alevu papriku, sve izmešati da se sjedini.

Kupus izruciti u tepsi, utisnuti komade mesa pa naliti vodom u kojoj se meso kuvalo. Utisnuti i 2-3 lovorova lista i staviti sve u zagrejanoj rerni da se ukrcka i zapeci.

Savet

Prijatno :)