

## *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 kupusa 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 tepsiju, 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 zapece.

### **Savet**

Prijatno :)