

## ***Šurka na podvarku II***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 mlada curka
- 1,5kg kiselog kupusa ribanca
- 100g masti
- 2 cešnja belog luka
- 1 kašičica aleve paprike
- sok od jednog limuna
- glavica crnog luka
- list lovora
- biber
- so

### **Priprema**

Šurku operite i dobro prosušite, pa je natrljajte solju. Nakapajte odozgo limunovim sok, namažite curku mašcu i ostavite da stoji nekoliko sati na hladnom mestu. U dublji šuvec uspite čašu vode i stavite u njega curku. Pecite na temperaturi od 200 stepeni. Povremeno prelijte curku sokom od pecenja. Dok se curka pece, zagrejte mast i u nju spustite sitno seckani crni luk. Kad omekša, dodajte kiseli kupusi malo tople vode, pa dinstajte poklopljeno. Pred kraj kuvanja dodajte u kupus sitno seckani beli luk, lovorov list, alevu papriku i biber.

Šurku izvadite iz šuveca, uspite u njega kupus, pa odozgo vratite curku. Ostavite da se još pece u rerni dok kupus ne dobije svetlo smeću boju.

Prilikom serviranja kupus u obliku polilopte stavite na sredinu, a okolo poslužite komade curetine.