

Podvarak s piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **4 kašik** masti, margarina ili ulja
- **2** jajeta
- **2 parca** belog mesa
- biber
- so
- brašno

Priprema

Dobro ocediti kupus. Proinstati sitno seckan luk na masti, dodati kupus. Dodati malo bibera i dinstati na tihoj vatri uz povremeno mešanje najmanje 1 sat.

Odvojte meso od kostiju, posolite, uvaljajte u brašno i jaja i ispržite na ulj da bude svetlorumeno sa obe strane.

U vatrostalnu posudu staviti pola izdinstanog kupusa, preko poreati pohovano meso, pokriti drugom polovinom kupusa. Pecu na 200 stepeni oko pola sata.

Savet