

Grčki podvarak



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je

- **1,5 glavicu** kiselog kupusa
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 veka glavicu** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **2** vece šargarepe
- **2** paradajza ili kecapa
- ulje
- so
- biber
- aleva

Priprema

Ako je kiseo kupus, izvadi se ranije iz bureta da odstoji u vodu da ne bi bio slan. Iseckati ga kao za salatu i stavite u tepsiju za pečenje, staviti u to mleveno meso i izmešati.

U to staviti paradajz ili kecap, začine, ulje, dodati i šoljicu vode i staviti u rernu da se pece oko dva sata.

Savet