Podvarak sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**seckana kisela kupusa
- **2**bataka
- **2**karabataka
- **1 glavica**crna luka
- **1 kašika**mlevene crvene paprike
- **1 dl**ulja
- so, mleveni biber
- **1**lovorov list
- **2 dl**vode

Priprema

Batake i karabatake staviti na ugrejano ulje i propržiti ih sa svih strana jedno 5 minuta. Dodati zacin, mleveni biber. Izvaditi batake iz posude. Kupus iseckati na sitne rezance, ko ne voli da je puno kiseo oprati kupus u hladnoj vodi i ocediti. U posudi gde smo pržili piletinu dodati još 1/2 dl ulja, sitno seckani crni i beli luk i malo propržiti, pa dodati 1 kašiku mlevene paprike i seckani kupus. Sve dobro izmešati, dodati propršenu piletinu, opet izmešati, dodati lovor i vodu. Dodati zacin ne mnogo ako je kupus slan. Dinstati na tihoj vatri 60 minuta. Paziti da voda ne uvri ako uvri dodavati vode ne mnogo. Kada se kupus izdinsta, sve staviti u pleh na vrhu da je meso, pa staviti u rernu i peci dok meso ne dobije zlatno žutu boju.

Savet