

Podvarak sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** seckanog kiselog kupusa
- **300 g** mlevenog mesa
- **200 g** belog pirinca
- **2 vece** glavice crnog luka
- **1 kašikamasti**
- suvi biljni zacin
- biber
- slatka aleva paprika
- lovorov list

Priprema

Upržiti na masnoci dve glavice seckanog crnog luka. Zatim dodati mleveno meso, mešati dok se ne uprži dobro. Dodati sitno seckani kiseli kupus i malo vode. Dinstati dok kupus ne omeša, povremeno promešati i dodavati po malo vode da ne bi zagorelo. Kada kupus omeša i dobije lepu smeđu boju, dodati pirinac, još malo tople vode (po cašu vode dodavati) i nastaviti sa dinstanjem uz povremeno mešanje. Kada pirinac omeša i voda skoro ispari, zaciniti sa malo aleve paprike, suvog biljnog zacina i bibera po ukusu (zavisi od slanoće samog kiselog kupusa). Sve sipati u tepsiju i staviti u zagrejanu rernu da se zapre. Podvarak je gotov kada dobije rumenu boju i uhvati koricu!

Savet