

Podvarak sa mesom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za podvarak:

- **1 glavicak**iselog kupusa
- **1 glavicac**rnog luka
- 3suva rebra
- **1 komad**vratna krmenadla
- **100 g**pirinca
- **po želj**izacini
- 2lovorova lista

Priprema

Iseckati luk, staviti da se malo proprži, pa staviti suva rebra i svinjsku vratnu krmenadlu isecenu na 2-3 dela. Dinstati 30 minuta. Zatim dodati seckani kupus, zacine, i pirinac. Sve preruciti u zemljanu posudu ili vatrostalnu i staviti da se pece otprilike 60 minuta.

Savet