

Podvarak (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** carskih rebara
- **2 kg** kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **po ukusu** zacini (so, suvi zacin, biber i aleva paprika)
- **200 ml** ulja/masti
- **1 kašika** sirceta

Priprema

Kupus sitno iseckati. U šerpu staviti ulje i malo vode i dodati kupus, sitno iseckan crni luk, šargarepu, papriku i oljušten paradajz, i kašiku sirceta. Dinstati oko pola sata, a za to vreme obariti isecena carska rebra 15-20 minuta. Kupusu dodati zacine i rebra, izmešati sve, naliti vodu (da prelije kupus) i ostaviti da se krcka oko sat vremena na tihoj vatri. Zatim šerpu prebaciti u zagrejanu rernu da se zapece (15-20 minuta).

Savet