

Podvarak od slatkog kupusa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kupusa
- **10** pilecih bataka
- **1** glavica crnog luka
- **1** veka šargarepa
- **3** listalorbera
- **po ukusu** so, biber, aleve paprika, zacin
- **1** dlulja
- **1/2** kesice limontusa
- **1** kocka za supu
- **1** paradajz

Priprema

Skuvati batak sa kockom za supu. Kupus i crni luk, šargarepu i paradajz iseci na kockice, poprskati solju, biberom i limontusom. Ostaviti da odstoji 1 sat, pa zatim na ulju dinstati 1,5 sat, povremeno nalivajući supom. Pred kraj dinstanja dodati kašiku aleve paprike. Kad povrće bude dinstano, odozgo poredjati batak, posuti zacinom i zapeći u rerni na 150 stepeni 1,5 sat.

Savet