

Podvarak s mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** kiselog kupusa
- **2 glavice** crnog luka
- **100 g** slanine
- **350 g** mlevenog mesa
- 2 lovorova lista
- **500 g** krompira
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Kiseli kupus oprati ukoliko je slan i dobro ocediti. Crni luk i slaninu iseci na kockice. Na ulju propržiti crni luk, a zatim dodati slaninu pa i nju kratko propržiti. Zatim dodati mleveno meso i pržiti ga da porumeni. Dodati kiseli kupus, doliti malo ulja i nastaviti sa prženjem mesajuci dok kupus ne omekša. Postepeno dolivati vodu uz povremeno mešanje da se svi sastojci dobro izdinstaju. Dodati lovorov list i zacine po ukusu pa dobro promešati.

Pripremljenu smesu sipati u podmazan vatrostalni sud.

Krompir iseci na kolutove i poreati preko mesa i kupusa. Posuti peršunom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet