Podvarak na drugaciji nacin

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **1** veca šargarepa
- **1/2 glavice**kiselog kupusa
- **50 g**šunke
- **2** lovorova lista
- **1 kašika**mlevene paprike
- **malo**belog luka u prahu, soli i bibera
- **200 g**kobasica
- **100 g**dimljene slanine

Za pire krompir:

- **4** veca krompira
- **1 kašika**margarina
- **malo** toplog mleka
- **malo** soli, bibera i muskatnog orašcica

Priprema

Luk, šunku i kupus sitno iseckati, šargarepu narendati krupno, pa izdinstati luk. Dodati mu šunku i šargarepu, pa promešati. Dodati i kupus, pa još kratko propržiti i zaliti vodom. Redom dodati sve zacine. Sve ovo kuvati oko 30 minuta. Po potrebi dolivati vode.

Dok se kupus polako kuva, skuvajte krompir i napravite pire.

Zagrejati rernu na 200 C. Rasporediti kupus u vatrostalnu, keramicku ili zemljanu posudu i napraviti udubljenje u sredini gde treba staviti krompir pire. Kobsicu naseci na kolutove, a slaninu na šnite, pa poreati po jelu. Ovo sve staviti u rernu da se zapece još 20 minuta.

Ovako to otprilike izgleda.

Savet