

Podvarak (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka **glavicak**iselog kupusa
- **4** sveža svinjska rebra
- **4** dimljena svinjska rebra
- **100** gpirinca
- **2** **kašičice**zacinske crvene mlevene paprike
- **3** **listal**ovora
- **1** veka **glavicac**rnog luka

Priprema

Glavicu kupuca iseckati na sitne kockice. Luk sitno iseckati, pa ga staviti u vecu šerpu da se malo proprži. Zatim dodati rebra i dinstati luk i meso desetak minuta. Onda ubaciti seckani kupus, pa dinstati još 15 minuta. Nakon toga dodati lovor list, mlevenu papriku i pirinac. (ako su kupus i dimljena rebra dovoljno slani nije potrebno soliti). Sve lepo izmešati i preruciti u odgovarajucu tepsiju ili zemljanu posudu, ja u to spremam tako je najukusnije. Staviti u zagrejanu rernu da se pece na 180 stepeni oko sat vremena. Povremeno izvaditi iz rerne i promešati.

Savet