

## ***Podvarak***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 kg kiselog kupusa
- 2 dl ulja
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 šoljica pirinca
- 2 lista lorbera
- 6 zrna bibera
- aleva paprika
- mleveni biber
- so

## **Priprema**

Kupus sitno iseckati i oprati da se malo odsoli. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati iseckan kupus, lorberov list, biber u znu, sitno iseckan beli luk, naliti malo vode, poklopiti šerpu i dinstati. U toku dinstanja više puta dodavati po malo tople vode. Kad kupus bude mekan, staviti malo aleve paprike, mlevenog bibera, malu šoljicu opranog pirinca, po potrebi posoliti, promešati i u rerni zapeci da kupus dobije tamno mrku boju i postane potpuno suv.