Podvarak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**kiselog kupusa
- **4 manje glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- lovorov list
- batak, karabatak, krilce
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Iseckati na sitne kockice crni i beli luk i staviti na malo ulja da se dinstaju, dodajuci vodu kad zatreba. Nakon 10-ak minuta dodati i iseckanu šargarepu i lovorov list. Ostaviti da se dinsta 15-ak minuta.

Glavicu kupusa iseci na trakice, kockice ili kako želite. Dodati iseckan kupus na luk i šargarepu i dinstati ga, povremeno mešajuci, (ukoliko je kupus slan, oprati ga prethodno u vodi). Poželjno je koristi neki veci tiganj ili šerpu za dinstanje, da sadržaj ne ispadne.

Nakon pola sata, skinuti kupus sa vatre. Uzeti tepsiju u kojoj ce se peci podvarak, podmazati je uljem, dodati izdinstani kupus zajedno sa lukom i šaragerpom, dodati zacine. Odgore na kupus staviti piletinu, koju ste prethodno namazali zacinima. Peci prvo oko 45 minuta na 150 stepeni, a potom pojacati na 200, da se kožica piletine lepo zapece.

Savet

Prijatno :-)