Letnji podvarak sa suvim rebrima i lisicarkama

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svežeg kupusa
- **600 g**suvih rebara
- **300 g**lisicarki
- **2 glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2**svežih paprika
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1-2 lista**lovorovog lista
- **3-4 kašike**sirceta
- **2-3** paradajza
- **2-3 kašike**masti
- **po želji**peršunovog lista

Priprema

Na masti, u vecoj šerpi, koja se može staviti u rernu da se jelo kasnije zapece. Staklasto propržiti sitno seckani crni luk i kroz presu istisnuti beli luk.

Dodati isecene komade suvih rebara i na umerenoj temperaturi dinstati ih u poklopljenom sudu, povremeno mešajuci, da se luk ne zalepi za dno posude. Vreme dinstanja je promenljivo, zavisno od starosti mesa, a proveriti viljuškom da li je meso pocelo da mekša.

Lisicarke i sveže paprike iseci i dodati u šerpu, pa nastaviti dinstanje.

Kupus iseci, krupnije nego za salatu. Staviti kupus u šerpu, posuti peršunovim lišcem, posoliti i pobiberiti, dodati lovorov list, pa poklopiti i dinstati na umerenoj temperaturi, uz povremeno mešanje. Pecurke su vec pustile svoj sok, a dinstanjem ce i kupus pustiti vodu, pa više nece biti suva masa, a dok ne pusti vodu, malo cešce mešati, da se izjednaci kupus iz donje zone, koji je poceo da pušta vodu i gornji, koji je još suv.

Pri kraju dinstanja dodati svež paradajz, isecen na šnite, suvi biljni zacin i sirce po ukusu, pa dinstati još 10 minuta.

Zapeci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 180`C.

Savet

Zvui kao zimsko jelo, ali se priprema od svežeg kupusa. Dimljena rebra jelu daju poseban ukus - zimsku notu, a lisiarke, paprike i paradajz umire zimsku i udahnu mu arobnu letnju notu. Rezultat pomirenja ovih nota je udesan ukus u ustima…