

Domacinski podvarak



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Za podvarak:

- **3 kg** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 struka** praziluka
- **3 listicalovora**
- **1/2 kesice** bibera u zrnu
- **2 kašičice** aleve paprike

I još:

- **3 velike kašike** masti (ulja)
- **1 kafena šoljica** tople vode
- **1 butkicu**

Priprema

U pekacu na masti ili ulju propržiti vrlo kratko crni luk i praziluk, dodati na kockice sitno secen kiseli kupus.

Zaciniti alevom, biberom, lovori staviti butkicu, pa opet seckani kupus. Posuti malo aleve preko i zaliti toplom vodom.

Staviti poklopac na pekac i staviti u rernu da se krcka.

Savet

Uz podvarak je nezaobilazna proja, a ovaj podvarak je nemogue zamisliti bez SMEDEREVCA