

Podvarak sa curetinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** kiselog kupusa
- **2 šnicle** cureceg mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 režanj** dimljene slanine
- **5 kašika** masti
- lovorov list
- aleva paprika
- so
- biber

Priprema

Prvo iseci crni luk, slaninu, i meso, pa propržiti na malo masti. Zatim kupus, ocedite od vode i iseckajte, ubacite u šerpu što širu, dodajte mast, i konstantno mešajte sat vremena, na laganoj vatri.

Nakon tog vremena, prebacite u vatrostalnu ciniju, ubacite lovorov list, slatku alevu papriku. I pokrijte folijom i ubaciti u predhodno zagrejanu rernu. Peci sat vremena na 200 stepeni.

Savet

Podvarak treba stalno mešati da ne zagori. Služiti uz sveklu, sir, proju. **PRIJATNO**