

Podvarak sa dimljenim suvim vratom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica**kiselog kupusa
- **400 g**dimljenog svinjskog vrata
- **1 veka glavica**crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **1 veka**šargarepa
- **2 list**alovora
- **2 pune kašike**domace svinjske masti
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber
- so

Priprema

Kupus iseci na sitne delove i dobro ga oprati. Dimljeni vrat iseci na kockice, Nekoliko lista ostaviti za odozgo. U dublju šerpu, na zagrejanu mast propržiti sitno iseckan beli i crni luk, dodati izrendanu šargarepu. Dodati i isecen dimljeni vrat, a na kraju i dobro oceen kupus. Sve dobro izmešati i propržiti na tihoj vatri. Kada kupus omekša i postane staklast, dodati lovorov list, alevu papriku, i zacine. Naliti vodu da pokrije kupus, poklopiti i kuvati dok kupus ne omekša uz povremeno mešanje.

Kada kupus omekša, isipati ga u tepsiju ili glinenu posudu, odozgo poreati listove dimljenog vrata po potrebi dodati još masti. Staviti u rerni da se zapece oko pola sata.

Savet