Carski podvarak

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ljubicastog kupusa
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g**šargarepe
- **250 ml**paradajz soka
- **1 šoljica**pirinca
- **2-3**domace kobasice
- **300 g**suvog mesa
- **1 kašika**aleve paprike
- **po želji**lovorov list
- **po potrebi**ulja
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Crni luk sitno iseckati, šargarepu na kolutove, a kupus na sitnije komade. Na malo ulja propržiti luk, dok ne postane staklast, a zatim mu dodati šargarepu. Sve zajedno malo propržiti, pa ubaciti i kupus. Dinstati na tihoj vatri, dok kupus ne omekša. Zatim mu dodati paradajz sok i kašiku aleve paprike. Ukoliko je potrebno, doliti i malo vode. Sve zajedno krckati na umerenoj vatri, posoliti i dodati zacine po ukusu. Zatim dodati i šoljicu pirinca.

Rernu zagrejati na 220 stepeni i pripremiti zemljani lonac. Poluskuvani kupus presuti u lonac, a po površini poreati domace kobasice i suvo meso. Po želji staviti i lovorov list.

Zapeci u rerni oko 50 minuta ili dok suvišna tecnost ne uvri.

Savet