

Podvarak sa svežim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog buta
- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **1 dlulja**
- **2 glavicecrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1 kašicica peršunovog lista**
- **1 kašika suvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicice biberna**
- **1 kašicica aleve paprike**

Priprema

Meso iseci na malo deblje šnicle i posoliti. Sipati ulje u veci i dublji tiganj pa staviti meso da se proprži na najacoj temperaturi. Izvaditi meso cim malo porumeni.

Luk sitno iseckati i staviti da se dinsta na laganoj vatri u tiganj u kome smo pržili meso.

U omekšali luk sipati kiseli kupus isecen na rezance, promešati i dinstati 10 minuta. Dodati suvi biljni zacin, alevu papriku, biber, peršun, sitno seckan beli luk i soli po potrebi. Dinstati još 5 minuta.

Uzeti pekac pa sipati polovinu kupusa pa poreati meso i prekriti ostalom polovinom kupusa. Sipati vodu. Poklopiti i staviti u rernu na 2 h. Rernu zagrejati na 200°C, pa kad se stavi podvarak smanjiti na 150°C.

Savet

Služiti sa krompir pireom.