

urka na podvarku



Sastojci

Potrebno je:

- 1 curka do 2 kg
- 300 g masti
- 2,5 kg kiselog kupusa
- 1 glavica crnog luka
- 2 cešnja belog luka
- 2 lista lorbera
- biber
- so

Priprema

Očišćenu curku staviti u zamrzivac da stoji jedan dan. Može se staviti i u friz hladnjaka. U toku zime može da prenoci na mrazu - na terasi ili slicnom mestu.

urku posoliti, staviti joj u duplju 100 g masti, zašiti i peci u srednje zagrejanoj rerni oko 2-3 casa. U toku pecenja polivati je cešće vodom pomešanom sa mašću koja se drži u loncetu na šporstu da uvek bude topla.

Na masti ispržiti iseckan crni luk, dodati sitno isecen kiseli kupus, naliti malo vode, pokloniti šerpu i dinstati. U toku dinstanja više puta dodavati po malo tople vode.

Izvaditi curku iz suda u kome se pekla i u tu masu izruciti kupus, izmešati, dodati malo mlevenog bibera, 5-6 zrna bibera u zrnju, dva lista lorbera, dva cešnja belog luka, staviti curku na kupus i vratiti u rernu da se pece. Za

vreme pecenja kupus nekoliko puta promešati. Peci još oko 20 minuta, tj. dok kupus ne dobije tamno mrku boju i postane potpuno suv.