

Podvarak od svežeg kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 1-1.5 kg svežeg kupusa
- meso po potrebi pilece ili junece
- 2-3 glavice crnog luka
- 1 veka šargarepa
- 1 svezi paradajz (oko 100-150g)
- oko 150 ml ulja
- 2-3 cena belog luka
- aleve slatke paprika
- zacín
- malo bibera
- sirce

Priprema

Sitno iseckati kupus, zatim ga posoliti, staviti ulje i sirce (malo manje kiselo nego za salatu).

Sitno iseckati luk i dinstati ga na ulju, zatim dodati jednu sitno rendanu šargarepu, zajedno sa lukom dinstati oko 5 min i na kraju dodati jedan sitno iseckan paradajz (može i kuvani oko 100-150ml), sve zajedno propržiti i dodati malo aleve paprike (1 kašičica odprilike).

U šerpu za kuvanje staviti predhodno napravljenu smesu pa zatim preko toga iseckani i zacínjeni kupus i meso, a preko toga iseckati beli luk, malo mlevenog bibera i dodati zacín. To promešati i naliti mlakom vodom da prekrije kupus.

Kuvati na tihoj vatri (ja obično okrenem dugme na el.sporetu na 2) oko 1h, a zatim zapeci u rerni zagrejanoj na 200C još oko 30-45min (dok ne ispari voda). Prijatno!!!