

Podvarak (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica kiselog kupusa
- **po potrebi** dimljena slanina
- **2** glavice crnog luka
- **2** lovorova lista
- **5-6** zrnabibera
- **po potrebi** domaca dimljena kobasica

Priprema

Kiseli kupus dobro isprati, ako je suviše kiseo.

Iseckati crni luk sitno, iseci slaninu na tanje listice i zajedno u teflon tiganju izdinstati. Dodati isecen kupus u tiganj, promešati, naliti malo vode, staviti biber u zrnu, lovorov list i dinstati dok kupus ne omekša.

Na kraju dodati domacu dimljenu kobasicu isecenu na komade. Kobasica ce isпустiti sve svoje zacine i mirise i podvarak ce biti ukusan, ali ako ipak treba dosolite i pobiberite po ukusu.

Savet