

Podvarak sa dimljenim svinjskim mesom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2.5 kgkupusa**
- **300 gsvih rebra**
- **300 gsvih kobasica**
- **250 gšargarepe**
- **2 glavice crnog luk**
- **2 cenabelog luka**
- lovorov lista
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Priprema

Iseckati kupus na sitnije parcice. Ako je mnogo kiseo oprati u hladnu vodu i iscediti ga.

U ekspres loncu staviti malo ulja. Onda sitno iseckan luk 2 glavice, dva cena belog luka, sitnije iseckanu slaninu, kobasicu na kolutove, jednu crvenu papriku sitnije seckanu i staviti da se izdinsta onako da bude upola peceno ili izdinstano.

Kad se izdinsta luk i meso i ostalo staviti isceeni kupus pa politi mlakom vodom. Dodati šargarepu iseckanu na kolutove ili sitnije po želji. Lovorov list, malo bibera aleve paprike i malo zacin C pa izmešati u šerpi polako sve sastojke i staviti da se kuva u expres lonac od pocetka pistanja expres lonca 45 minuta. Imate sliku kako sam ja uradio

Kad je kuvano ostaviti da se malo ohladi u šerpi oko 5 minuta pa otcediti polako. Ja sam ga vadio sa velikom izbušenom kašikom i stavljao u cedilik. Pa onda u vatrostalnu posudu može i zemljjanu prethodno nauljenu i reati po želji i staviti u vec zagrejanoj rerni na 200 stepeni da se pece oko 1 sat i 30 minuta. Prilikom pecenja okretati kupus na svakih otprilike 15 minuta. I to je to. Nadam se da nisam nesto zaboravio Imate sliku.

Savet

Obavezno probati kupus da li je mnogo kiseo ili slan, ako jeste oprati hladnomvodom. Prijatno.