

## *Podvarak sa dimljenim svinjskim mesom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2.5 kg** kupusa
- **300 g** suvih rebra
- **300 g** suvih kobasica
- **250 g** šargarepe
- **2 glave** crnog luk
- **2 cen** belog 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 glave, dva cen 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 isce?eni 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 ekspres lonac od pocetka pistanja ekspres lonca 45 minuta. Imate sliku kako sam ja uradio

Kad je kuvano ostaviti da se malo ohladi u šerpi oko 5 minuta pa ocediti polako. Ja sam ga vadio sa velikom izbušenom kašikom i stavljao u cedilik. Pa onda u vatrostalnu posudu može i zemljanu prethodno nauljenu i re?ati po želji i staviti u vec zagrejanu rernu 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 hladnom vodom. Prijatno.