

Podvarak sa pilecim batacima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **2 glavice crnog luka**
- **po potrebimast(ili ulje)**
- **3 cenabelog luka**
- **po ukusubiber**
- **2 lista lovora**
- **po ukusumešavina suvog zacina**
- **po potrebivoda**
- **3bataka sa karabatakom**

Priprema

Batake i karabatake zaciniti mešavinom suvog biljnog zacina i odložiti sa strane. Na zagrejanoj masnoci upržiti sitno seckani crni luk, dodati seckan kupus, pobiberiti, dodati lovorov list, naliti sa malo vode i ukrckati na umerenoj vatri oko 40 minuta (dodavati po malo vode jer prilikom dinstanja ispari). Smesu uliti u pleh (tepsiju), poreati batake i peci u dobro zagrejanoj rerni oko 20 minuta. Potom, okrenuti batake kako bi se i druga strana ispekla. Peci 20 minuta pa batake izvaditi. U kupus dodati sitno seckan beli luk, izmešati i vratiti u rernu te peci još 15-ak minuta.

Savet

Služiti uz proju, vruu pogau. Ukoliko je kupus malo više slan ili kiseo, nakon što ga iseckate prelijte ga vruom vodom i ostavite da odstoji desetak minuta pa kupus dobro ocediti. Prijatno.