

Božićni podvarak sa dimljenim butkicama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dimljene svinjske butkice
- **2 glavice**kiselog kupusa
- **4** lista lovora
- **po potrebi**soli
- **3 kašike**domace svinjske masti

Priprema

Butkicu prepoloviti na 2 ili 3 dela. Oprati i staviti u dubljoj posudi naliti vodu. Kad provri isipati prvu vodu. Oprati butkice naliti cistu vodu i kratko prokuvati oko 15 minuta.

Kiseo kupus oprati pod mlazom vode ako je previše kiseo. Iseci na sitnije komade. Rastopiti mast u dubljoj šerpi. Dodati seckani kupus, listove lovora i pržiti kupus oko 10 minuta.

Naliti po potrebi vodu, dodati komade mesa i dinstati.

Kad ispari voda kupus presipati u tepsiji. Zapeci kupus na 250 C oko 35 minuta dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Servirati toplo jelo.

Savet