

Podvarak (7)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** zacin
- **po ukusu** aleva paprike
- **po ukusu** slanine

Za prženje:

- **2 kašika** masti ili ulja

Priprema

Na mascu dinstati sitno seckani crni luk, zatim dodati sitno seckani beli luk, pa doda sitno iseckan kiseo kupus. Dinstati seve zajedno oko pola sata, uz dodavanje vode. Zatim dodati zacin i alevu papriku i komade slanine. Pa staviti da se pece još 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Za radni dan, za praznik i za specijalne prilike - što da ne podvarak od kiselog kupusa sa slaninom, tradicionalno jelo omiljeno u mnogim domovima!!!