

Podvarak (posni)



Sastojci

Potrebno je:

- 3-5 glavic crnog luka
- kiseli kupus, rezanac
- 150 g pirinca
- so
- biber
- ulje

Priprema

Luk izdinstati pa dodati kupus, a zatim naliti ulje i pržiti, dok se kupus dobro ne uprži. Dodati oprani pirinac, posoliti i pobiberiti po ukusu, ako volite može i ljuta paprika.

Još malo pržiti, a onda nauljiti tepsiju ili vatrostalnu ciniju, sipati podvarak, naliti vode da ogrezne, staviti u rernu, dok voda ne ispari i dok pirinac ne bude skuvan, ako je potrebno doliti još vode. Zapeći da se uhvati rumena korica.

Veoma je ukusan i cesto ga pravim u ove dane posta.