# *Podvarak sa ribanjcem*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1,5 kg**kiselog kupusa ribanjca
- **500 g** dimljenih rebara
- **500 g** svežih svinjskih rebara
- **500 g** vratne krmenadle
- **300 g**crnog luka
- **po ukusu** mleveni crni biber
- zacinska crvena paprika
- suvi biljni zacin
- **4 pune kašike**masti
- **3-4 komada** lovorovog lista
- **4-5 zrna** crnog bibera

## Priprema

Kupus izperemo u vodi i ocedimo (da nebih bio prekiseo), reamo u šerpu red kupusa, pa preko poreamo meso, pospemo naseckanim crnim lukom i zacinimo po ukusu. Po ukusu stavimo lovorov list i biber u zrnu.

Pokrijemo preostalim kupusom i pospemo sa preostalim crnim lukom, zacinimo još malo stavimo mast i nalijemo vodom da ogrezne.

Kuvamo na tihoj vatri oko 2 sata ne mešajuci samo malo prodrmamo šerpu.

## Savet

Odlino jelo za hladne zimske dane.