

Starinski podvarak od slatkog kupusa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** mladog kupusa
- **3 kašike** masti
- **3 čaše** vode
- **1 kašika** soli
- **2 kašice** aleve paprike
- **10 g** belog bibera u zrnu
- **1/2** ljute papricice
- **1 šolja seckanog** paradajz
- **4** dimljene kobasice

Priprema

Kupus narendajte kao za ribanac. U dublji sud stavite prvo kašiku masti. Dodajte sve ostale sastojke osim kobasica koje idu kasnije. Stavite na ringlu i od momenta kada provri kuvajte na laganoj vatri 20 minuta. Ništa se ne meša. Sud predhodno poklopite. Dobro promešajte pa stavite u neki pekac. Na 180 stepeni 15 minuta. Stavite preko kupusa kobasice. Vratite u rernu i da se ispece jedno 25 minuta.

Savet

Ovo je recept još iz davnina. Mnogo je lep i neverovatno ukusan. Primetili ste da nemam luk. Ja u kupus ga ne stavljam. Ovo je recept od moje ukunbabe. Kupus obavezno narendajte. Tri aše vode je sasvim dovoljno jer kupus otpušta dodatno vodu. Pa prijatno dragi moji.