

Karemelizovani posni podvarak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **1590 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1 glavicak** iselog kupusa
- **4 do 5** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cen** belog luka
- 2lovorova lista ili po ukusu
- **1 kašicica** secera
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** crvena paprika

Priprema

Crni luk oljuštiti i naseći na rebarca. U dubljem tiganju popržiti ga na ulju sa malcice soli dok ne postane mekan staklast, a zatim dodati kašicicu šecera da karamelizuje, da postane zlatkast. Na tako pripremljen luk staviti kupus i poropržiti pet minuta pa zaciniti. Zemljjanu, keramicku, vatrostalnu posudu ili tepsiju podmazati uljem, pa rasporediti kupus. Krompir oljuštiti, blago zaciniti i staviti crvenu papriku pa utrljati krompir i cele posagati po površini kupusa u tepsiji. Po ukusu dodati cena belog luka, lovorov list i naliti toplom vodom oko 2 dl da ogrezne. Poklopcem ili aluminijumskom folijom pokriti, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta. ps.ja pekla bez poklopca zaboravila da poklopim) Skinuti poklopac, poučiti po površini i peci još 15-ak minuta dok ne porumeni. Prijatno!!!

Savet