

Posni podvarak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **po potrebi** ulje
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **1 kašičica** šećera
- **2** cenabela log luka
- **2** listalovora
- **po potrebi** voda (oko 2 dl)

Priprema

Na zagrejanom ulju upržiti sitno seckan crni luk dok ne postane staklast. Dodati šećer i upržiti dok ne dobije zlatno žutu boju. Zatim, dodati iseckan kiseli kupus i propržiti 5 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu, dodati lovorov list, iseckan beli luk i sve izmešati.

Usuti u vatrostalnu posudu (pekac), naliti vodom koliko da ogrezne, prekriti alu-folijom i peci na 200 stepeni 45 minuta. Zatim, ukloniti foliju i peci još 15 minura. Gotov podvarak izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, servirati i poslužiti.

Savet

Ukoliko je potrebno, smanjiti temperaturu kako podvarak ne bi goreo. Vreme je posta i evo mog predloga za

ukusan ruak. Prijatno!