

Podvarak od kiselog kupusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicak**iselog kupusa
- **2 glavice**crnog luka
- **4 do 5 cen**abelog luka
- **600 g**pileceg mesa batakarabatak
- 2-3lovorova lista
- biber u zrnu
- aleva paprika
- **1 kašika**suvog biljnog zacina

Priprema

Na masti prvo upržimo pilece meso predhodno poselokjeno sa malo suvog biljnog zacina, pržimo sa obe strane oko 10 minuta. Skloniti sa strane pa dodati u to seckani crni i beli luk i šargarepu dinstati malo zatim dodamo seckani opran kiseli kupus pržimo kupus oko 30 minuta uz pomalo odlivanje vode tek toliko da ne zagori, dodamo biber u zrnu lovor list. Zatim u jednu tepsiju prerucimo kupus ubacimo preko pilece meso i zapeci oko 25 minuta na 200C.

Savet