

## **Podvarak s piletinom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kgkiselog kupusa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **4 kašikemasti, margarina ili ulja**
- **2jajeta**
- **2 parcetabelog mesa**
- **biber**
- **so**
- **brašno**

### **Priprema**

Dobro ocediti kupus. Prodinstati sitno seckan luk na masti, dodati kupus. Dodati malo bibera i dinstati na tihoj vatri uz povremeno mešanje najmanje 1 sat.

Odvojte meso od kostiju, posolite, uvaljajte u brašno i jaja i ispržite na ulj da bude svetlorumeno sa obe strane.

U vatrostalnu posudu staviti pola izdinstanog kupusa, preko poreati pohovano meso, pokriti drugom polovinom kupusa. Pecu na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**