

# Podvarak – kiseli kupus, pirinač i kobasica

Sastojci potrebni za pripremanje jela:

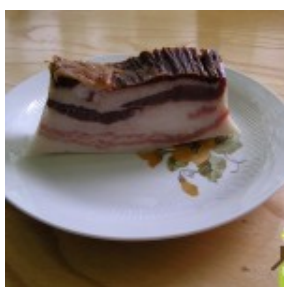
## Podvarak – kiseli kupus, pirinač i kobasica

1. Kiseli kupus 600 grama



Kiseli Kupus

2. Slanina dimljena 100 grama ( ako se koristi manje slanine podvarak će biti manje mastan kada bude gotov )



Slanina  
Dimljena

3. Kobasica sveža 300 grama



Kobasica Sveža

4. Pirinač 1 šolja za belu kafu



Pirinač

5. Puter



Puter

6. Crni luk



Crni luk  
glavica

oljusten

## 7. Lovor list



Lovorov list  
pakovanje

## 8. So kuhinjska i Biber crni mleveni



So kuhinjska  
Biber crni  
mleveni

# **Priprema sastojaka za jelo Podvarak – kiseli kupus, pirinač i kobasica**

1. Dimljenu slaninu isečemo na sitne kockice



Dimljena  
slanina sitno  
sečena

2. Crni luk 1 glavicu isečemo na kockice ili iseckamo u super secku



Crni luk sitno  
isečen

## Počinjemo da kuvamo jelo Podvarak – kiseli kupus, pirinač i kobasica

1. Sitno seckanu dimljenu slaninu ubacimo u hladan tiganj, ringlu uključimo na max dok se ne zgreje, čim slanina počne da ispušta mast smanjimo na 1/2 jačine.



Slanina  
dimljena sitno  
sečena u  
tiganju  
početak

2. Kada beli delovi slanine postanu providni a mesnati se zarumene, dodajemo sitno sečeni crni luk i prstohvat soli



Slanina  
dimljena  
pečena  
dodajemo crni  
luk

3. Dinstamo dok crni luk ne omekša i počne da dobija providno zlatkastu boju



Slanina  
dimljena crni  
luk dinstano  
gotovo

4. Dodajemo kiseli kupus, lovor list komada 3-4, biber. Sve dobro promešamo i poklopimo, dinstamo 10-tak minuta (kada kupus počne da miriše još 2-3 minuta), povremeno promešamo



Dodajemo  
kiseli kupus,  
lovor list 3-4  
komada , crni  
biber mleveni

5. Ako je sve ispalo kako treba podvarak izgleda kao na slici dole i vreme je da dodamo pirinač 1 šolju.



Podvarak pre  
dodavanja  
pirinča

6. Pirinač 1 šolju za belu kafu sipamo preko kupusa pa dobro promešamo i dodamo tople vode toliko da pokrije sve u šerpi za 1 cm, poklopimo i stavimo da kuva nekih 10-12 minuta



Podvarak  
dodajemo  
pirinač

7. Ovako treba da izgleda podvarak u trenutku kada je pirinač dovoljno kuvan (pirinač upio veliku količinu vode, kuvan je ali nije mekan)



Podvarak  
pirinač kuvano

8. Posudu za rernu ( ja sam koristio jena posudu) namažemo puterom



Puterom  
namazana  
posuda

9. Podvarak stavljamo u posudu za rernu, kobasice stavljamo od gore



Podvarak jena  
kobasica pre  
pečenja

10. Poklopimo posudu i stavljamo u rernu, rernu uključimo na 180 stepeni (jena posuda se stavlja u hladnu rernu).



Podvarak jena  
posuda  
poklopljeno

11. Pečemo poklopljno 30 minuta, zatim skidamo poklopac, okrenemo kobasicu, vratimo u rernu.



Skidamo  
poklopac,  
okrenemo  
kobasicu

12. Ako kobasica izgleda pečeno a voda iz podvarka je usahla jelo je gotovo.



Podvarak  
gotovo



Serviramo i poslužimo



Podvarak  
serviran

Prijatno

## Troškovnik za jelo:

### Podvarak – kiseli kupus, pirinač i kobasica

1. Kiseli kupus 600 grama – 145 dinara/kilogram – 87 dinara
2. Kobasica za pečenje 300 grama – 650 dinara/kilogram – 195 dinara
3. Slanina dimljena 100 grama – 800 dinara/kilogram – 80 dinara
4. Crni luk 1 glavica– 10 dinara
6. Pirinač 1 šolja za belu kafu (150 grama) – 96 dinara/kilogram – 15 dinara
7. So kuhinjska, biber crni mleveni, puter, lovor list – ne više od 30 dinara

---

87+195+80+10+1

5+30 = **417 dinara**