

PODVARAK I PROJA

Sastojci:

za podvarak

- 1 kg kiselog kupusa ribanca
- 2 dobre kašike masti
- 100 g slanine
- 1 glavica luka
- 1 list lovora
- 1/3 kašičice bibera
- 1 kašičica slatke aleva paprike
- 4 kobasice, po želji

za proju

- 300 g kukuruznog brašna
- 400 ml vode
- 50 ml ulja
- 1 kašičica soli

Postupak:

1. Ribanac isprati pod vodom, probati, po potrebi opet isprati. Ne bi trebalo da bude preslan.
2. Slaninu iseckati i propržiti na masti. Dodati iseckan luk, ribanac i list lovora. Naliti jednom šoljom vode. Ispocetka dinstati na srednje jačoj vatri, recimo 4 ili 5 (od 6), čim kupus pokaže tendenciju da se lepi, smanjiti na najtišu vatru i poklopljeno dinstati oko dva sata, uz povremeno mešanje, dok ne postane braon boje. Pred kraj umešati biber i alevu papriku.
3. Dok se kupus dinsta, pripremiti proju. Sve sastojke izmešati i izliti u manji četvrtasti pleh. Peći oko 50-60 minuta na 200°C, dok ne zarumeni i malo ispuca.
4. Preručiti podvarak u pleh ili vatrostalnu posudu, ušuškati nekoliko kobasica, pa sve zapeći u rerni oko pola sata.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/12/podvarak-i-proja.html>