

Samarluk

Za 4 osobe

$\frac{1}{2}$ glavice kupusa
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
150 g čvaraka
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
2 lovorova lista
biber po ukusu
 $\frac{1}{2}$ kašičice slatke aleve paprike
50 g pirinča
šaka rendanog paštrnaka
200 g balkanske mešavine povrća
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Način pripreme

1. Očistiti i iseći glavicu crnog luka na rebarca. Sipati ulje u zagrejanu šerpu, pa propržiti crni luk. Kupus iseći na krupnije komade, pa ga dodati u šerpu sa lukom.
2. Začiniti solju, biberom, lovorovim listom i alevom paprikom. Naliti sa šoljom vode i ostaviti da se kuva. Malo kasnije dodati rendani paštrnak i čvarke i nastaviti sa kvanjem.
3. Kada kupus omekša dodati pirinač i mešavinu povrća, kuvati još 20 minuta. Servirati toplo.