

# 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 kivanjem.
3. Kada kupus omekša dodati pirinač i mešavinu povrća, kuvati još 20 minuta. Servirati toplo.