Posna sarma



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika**pirinca
- **2 kašike**prosa
- **2 kašike**kinoe
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1 manja**šargarepa
- **2 kašike**ajvara
- **1 kašicica**aleve paprike
- **50 g**pecenog, mlevenog, susama
- **50 g**pecenih, mlevenih, oraha
- **1 kašicica**mlevenog korijandera
- **po potrebi**listovi kiselog kupusa i ulje
- **po ukusu**beli luk,lovorov list so i biber

Priprema

Sitno iseckan luk propržiti dok ne porumeni, pa dodati sitno rendanu šargarepu i propržiti još malo. Nakon toga dodati alevu papriku i sve ostale zacine osim lovorovog lista. Dodati žitarice i pirinac, pa propržiti još malo. Dodati ajvar, susam i orahe. Uvijati sarmice. Preliti vodom da ogrezne. Dodati lovorov list. Kuvati oko sat vremena, tj. dok kupus ne omekša.

Savet

Prilikom kuvanja možete dodati nekoliko suvih parika. Ova kolicina je za oko 25 sarmica.