

## *Sarma sa dimljenim šaranom*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** veka **glavicakupusa**
- **1/2** kg dimljenog šarana
- **4** glavice crnog luka
- **2** šoljice pirinca/riže
- **maloulja**
- **malobrašna**
- **malomješavine** zacina
- **1 kašika** zacinske crvene paprike
- **malosoli**
- **malobibera**

### **Priprema**

Ocistiti kupus, odstraniti mu korijen. Dimljenom šaranu odstraniti kosti i sitno ga narezati ili samljeti na mašinu za meso. Na ulju pržiti 3 glavice luka koje sitno nasijeckamo, kad luk porumeni dodati mu malo crvene zacinske paprike i mljevenog šarana, pa produžiti sa prženjem još 2-3 minute. Skloniti sa šporeta pa dodati rižu, te zaciniti po ukusu. Smjesu dobro izmješati. Savijati sarme, slagati ih u dublju posudu. Napraviti zapršku od 3 kašike ulja, 2 glavice crnog luka, sitno sjeckanog, 1 kašike brašna, i 1 kašike crvene zacinske paprike. Sarmu prelitizaprškom, dodati vodu i kuhati na laganoj vatri dok kupus ne omekša.

### **Savet**

Zamjena za šarana može biti osli, kojeg kuhamo u slanoj vodi, a ostali postupak je isti.