Sarma sa cilijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica (oko 2 kg)**kiselog kupusa
- **1 kg**mlevenog svinjskog mesa
- **10 kašika**pirinca
- **1 cen**belog luka
- **2**jaja
- so
- biber
- aleva paprika
- cili u prahu

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti, beli luk zgnjeciti, jaja viljuškom malu umutiti. U meso umesati zacine, jaja, beli luk i pirinac. Puniti listove, ono što ostane iseckati, sve poredati u pekac posuti alevom paprikom i naliti vodom, poklopiti i staviti na 200 stepeni na oko 120 minuta.

Savet