

Letnja sarma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešano mleveno meso
- **2** glavicecrnog luka
- **4** cenabelog luka
- 2šargarepe
- **1** šoljicapirinca
- 1jaje
- **500** gsuvog mesa
- **6**paradajza
- **1** kockaza supu
- **2** kašike sirceta
- **zaciniso**, biber, peršun, lorber

Priprema

Pripremiti kupus na sledeci nacin: U lonac staviti 3 l vode da provri sa 1 kašikom soli i 2 kašike sirceta. Izvaditi kupusu koren i staviti ga da se kuva 10 minuta u vodi. Zatim ga izvaditi, odvojiti polako listove i ostaviti da se prohladi. Za fil: Na malo ulja prodinstati sitno iseckan crni luk i izrendanu šargarepu. Posle 5 minuta dodati sitno seckan beli luk. U sveže mleveno meso dodati izdinstano povrce, jaje i šoljicu opranog pirinca, zaciniti po ukusu i sve lepo sjediniti. Na svaki list kupusa stavljati po kašiku fila i uvijati sarmu. Šerpu namazati sa mašcu i dole poreati listove kupusa. Na listove složiti uvijene sarme i izmeu reati suvo meso, peršunovo lišce i lorber. Paradajz oljuštiti i sitno iseckati, pa njime preliti sarme. Kocku za supu rastvoriti u malo vrele vode, pa sipati u šerpu. Doliti još cašu vode, poklopiti i ostaviti da se krcka 2 h.

Savet