

Punjene paprike i sarme



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gm**levenog mesa
- **6 glavic**acrnog luka
- **3-4 cen**abelog luka
- **1/2 jogurtske** cašepirinca
- **3-4š**argarepe
- **1k**rompir
- **par listov**aperšuna
- **zacin**i po ukusus, suvi biljni zacin,
- biber, aleva paprika
- **2 kaš**ikemasti
- **1 kaš**ikamasti (za zapršku)
- **oko 30**listova kiselog kupusa i suvih paprika

Priprema

Crni luk sitno iseckati i upržiti u 2 kašike masti. Kad luk postane staklast, dodati mu narendanu šargarepu i sitno iseckan beli luk, i propržiti još malo. Zatim dodati mleveno meso. Kad se i ono dobro uprži, dodati opran pirinac i iseckati peršun. Kasnije dodati i sitno (baš sitno) iseckan (ne narendan!) krompir. Staviti zacine po ukusu i promešati. Ovom smesom puniti paprike i uvijati sarme.

Dno šerpe premazati kašičicom masti, naliti oko 200 ml vode, pa reati uvijene sarme i paprike. Naliti još vode (da prelije), pa staviti na šporet. Od trenutka kad provri treba da krckaju oko 90-120 minuta, na tihoj vatri. Zatim spremiti zapršku (razgrejati kašiku masti i kad bude vruca dodati kašičicu aleve paprike) i odmah prelići preko sarmi i paprika. Sa zaprškom treba da krckaju još oko pola sata i zatim ih zapeći u rerni na 200 C.

Savet

Prilikom punjenja paprika pazite da ne budu prepunjene (ostavite malo lufta), jer e tokom krkanja nabubreti. Takoe, sarmice vrsto uvijajte, da se ne bi istresao fil. Ako spremate samo paprike, mogu da se krkaju samo sat vremena (dok se ne skuva pririna), a zbog kiselog kupusa sarme moraju da krkaju malo duže.