Posna sarma na vodi



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 vecih listova**kiselog kupusa

Za fil:

- **100 g**crvenih sojinih ljuspica
- **2**manja krompira
- **2**vece šargarepe
- **3 srednje glavice**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **2 krupa cena**belog luka
- **3 lista**lovora
- **1 kašika**aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin

Za prelivanje:

- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **1 l**vode
- **1,5 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera
- suvi biljni zacin

Priprema

Znaci, za spremanje posnih sarmi na vodi je potrebno: Listovi kiselog kupusa (ako su dosta kiseli da odstoje jedan sat u hladnoj vodi, koju nekoliko puta promenimo, pa zatim skinemo zadebljani deo na listu), crni i beli luk, koji sitno iseckamo (ja sam stavila dva crna luka i jedan ljubicasti), krompir, koji isecemo na kockice, šargarepu krupno izrendati, pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode, dok voda ne ostane bistra i ljuspice soje, koje prethodno prelijemo vrelom vodom, da odstoje 20-ak minuta, pa ih dobro isceditи. Potrebni su i zacini: lorber, biber, aleva paprika i suvi biljni zacin.

Sve pripremljene, navedene, sastojke staviti u dublji sud i dobro promešati (izuzev lorbera). Zaciniti po svom ukusu.

List kupusa staviti na radnu površinu i staviti dve kašike fila.

Preko fila preklopiti jednu i drugu stranu lista, i...

...umotati, cvrsto, sarmu.

Na dno dublje šerpe, koja ce ici u rernu, staviti listove kupusa, da prekriju dno. Preko poreati umotane sarme i staviti listove lorbera.

Za prelivanje sarmi pomešati pasirani paradajz i vodu (od koje se uzeo manji deo da se rastvori brašno, koje je zatim dodato u preostalu vodu). Dodati kašiku šecera i suvi biljni zacin, po ukusu. Preliti sarme, tako da one budu ispod tecnosti. Ako je potrebno dodati još malo vode.

Šerpu dobro zatvoriti alu folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pece na 200 stepeni 1,5 sat. Izvaditi, skloniti foliju i poslužiti.

Savet