

Božićna sarma



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **270** min

Sastojci

Potrebno je:

- **24 listova** kiselog kupusa
- **300 g** mlevenog goveeg mesa
- **700 g** mlevenog svinjskog mesa
- **300 g** dimljene slanine
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- so
- biber
- mlevena crvena paprika
- pirinac
- lovorov list
- peršunovo lišće

Priprema

Prvo oprati i procediti listove kupusa.

Crni luk sitno iseckati i dodati u tiganj, pa na ulju izdinstati. Dodati malo isecene na kockice slanine. Zatim dodati mleveno meso. Promešati i dodati i začine i peršunovo lišće sitno iseckano.

Kada se meso malo izdinsti, dodati opran pirinac po želji. Na ovoliko mesa je dovoljna šaka pirinca.

Zatim na listovima odstranite grublje delove. Njih možete staviti na dno šerpe u kojoj će se kuvati sarma.

Dodajte na svaki list kašiku smese od mesa i zamotajte. Ja to radim tako što na stedinu lista stavim kašiku mesa koje prekrijem jednom stranom lista, pa zatim drugom i uvijem.

Ovako zamotanim mesom napunite šerpu. Kada sarmice stoje u šerpi uspravno kao na slici manja je mogućnost da će se raspasti, prilikom vadjanja. Šupljine između sarmi ispunite komadima preostale slanine i lovorovim listom. Sipajte vodu da prekrije sarmice, preklopite manjim poklopcem za šerpu i kuvajte na tihoj vatri 3-4 sata uz povremeno dolivalje vode.

Savet