

Sarma sa suvim grožem



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g slatkog kupusa
- 3 velike glavice crnog luka
- 150 g pirinca
- 50 g belog suvog groža
- limun
- lovorov list
- sirce
- biber
- zacin od sušenog povrca
- ulje za prženje
- so

Priprema

Blanširajte kupus u vreloj slanoj vodi kojoj ste dodali biber, lovorov list, sirce i ulje. Na ulju propržite sitno iseckan luk i dodajte prethodno skuvav pirinac. Dodajte zacin od suvog povrca i suvo grože prethodno natopljeno u vodi, kao i mleveni biber. Fil stavljajte na listove kupusa, uvijajte sarme, reagte ih u šerpu i ostavite da se kuvaju poklopljene. Pred kraj ih poprskajte vrelim uljem pa malo zapecite u rerni. Kad porumene, služite uz pire od krompira.