# *Sarma na Niški nacin sa carskim mesom*



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **450 g**mešanog mlevenog mesa
- **nekoliko komada**carskog mesa
- **3**šargarepe
- **4 glavice**crnog luka
- **nekoliko listova**kupusa
- suvi biljni zacin
- biber

## Priprema

Upržiti crni luk na ulju. Dodati mleveno meso, narendanu šargarepu i pržiti zajedno. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

Listove kupusa puniti prethodno pripremljenom smesom.

Pripremljene sarme poreati u šerpu.

Izmeu sarme staviti po komad carskog mesa.

Malo prokuvati na ringli, a zatim zapeci. Kada su sarme gotove poslužiti ih tople.

## Savet

Uvek dobrodošlo za ruak. Prijatno!