

## **Sarma (6)**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **40** listova kiselog kupusa
- **2 kg**mešanog mlevenog mesa (svinjskog i juneceg)
- **300 g**sušene mesnate slanine
- **3 šoljice (od 70 ml)**pirinca
- **3 kašike**aleve paprike
- **3 vece** glavice crnog luka
- **3**vece šargarepe
- lorber
- suvi biljni zacin
- biber
- mast ili ulje

#### **I još:**

- **2 kg**sušenih špic rebara ili sušenog mesa

### **Priprema**

Listove kupusa ocistiti od zadebljanih delova. Ako je mnogo kiseo ostaviti ih nekoliko sati u hladnoj vodi.

Slaninicu sitno iseci i stavit, na zagrejanu masnoci, da se prži. Kada malo porumeni dodati sitno iseceni luk i šargarepu. Kada malo luk omekša ubaciti mleveno meso (dva puta samleveno). Posuti sa zacinima po želji. Dinstati sve dok ne ispari voda koju je meso pustilo.

Na kraju dodati alevu papriku i oprani pirinac. Dobro promešati. Ako treba još dosoliti. Na svaki list stavljati po kašiku fila i motati sarne. U dublju, vecu, šerpu na dno, staviti listove kupusa, pa preko njih reati sarne.

Preko poreanih sarmi staviti, na kocke, iseceno suvo meso i lorber. Pokriti listovima kupusa. Naliti vodom, da voda bude 2 cm iznad sarmi. Na tihoj vatri krckati ih 4 sata. Ja ih ne prelivam zaprškom i ne stavljam u rernu da se zapeku, a jako su ukusne.

### **Savet**