

## Veganska sarma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 prokola
- 1 **velika** šoljasitne soje
- 1 šoljicagraška
- 1 šoljicapirinca
- 1 šoljicakukuruza
- 2 šargarepe
- 1 **koren**peršuna
- 1 **koren**paštrnaka
- **malo** lišćacelera i peršuna
- 1 **kašicica**aleve paprike
- 2 **cen**abelog luka
- 1 **velika** **glavica**crnog luka
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin

## Priprema

Beli luk i crni luk samleti, izmešati sa rendanom šargarepom, paštrnakom, peršunom, pirincom, graškom, kukuruzom, sojom i seckanim lišćem celera i peršuna. Sve lepo izmešati i dodati zacine po ukusu. Ko voli može staviti i origano.

Ostaviti smesu u frižider 15-tak minuta. Prokolu proprati ako je jako kisela. Na list prokole staviti dve kašike smese pa smotati sarmu. Reati u lonac i naliti vodom da ogrzne. Posuti alevom paprikom i poklopiti. Ostaviti da

se kuva na laganoj vatri oko 2 sata.

### **Savet**

Ukus je fantastian, uverite se i sami!