

Posna sarma (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4**krompira
- **1 šolja (od 2 dl)**pirinca
- **3 kašicice**aleve paprike
- **po želji**suvi biljni zacin
- so
- biber
- ulje (po potrebi)

I još:

- **8-9 manjih listova**kiselog kupusa

Priprema

Fil: Krompir izrendati, pa ga kratko prodinstati na malo ulja, dodati pirinac, promešati, pa dodati alevu i zacine po želji. Sve dobro izmešati.

Na list kupusa staviti pripremljen fil i uviti u sarmu. Isti postupak ponoviti i sa ostalim listovima kupusa, dok se ne utroši sav fil. Uvijene sarme poreati u šerpu, preliti vodom i kuvati na laganoj vatri.

