

Sarma od kiselog kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjskog mesa
- 250 g goveeg mesa
- 200 g suvih svinjskih rebara
- 150 g suve slanine
- 150 g masti
- 50 g pirinca
- 2 kg kiselog kupusa
- 2 lista lorbera
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašicica aleve paprike
- malo bibera
- so

Priprema

Sa manjih glavica kiselog kupusa skidati jedan po jedan list, nožem odseci deblja rebra sa njih i dobro ih oprati u hladnoj vodi.

Meso ocistiti od žilica i samleti. U šernu staviti 100g masti, mleveno meso i iseckan luk, pa malo propržiti. Dodati pirinac, malo mlevenog bibera, jedno jaje i soli po ukusu, pa sve dobro izmešati.

U vecu šerpu poreati na dno nekoliko listova kupusa. Uzimati, jedan po jedan, list kupusa, na svaki stavljati po jednu kašiku nadeva od mesa i zavijati listove U male cvrste valjke. Krajeve kupusa dobro uvuci, da ne bi nadev ispadao za vreme kuvanja. Sarme reati u šerpu, jednu pored druge, u nekoliko redova. Suvo meso i slaninu oprati u vreloj vodi, iseci na parcad, pa staviti izmeu redova sarmi. Dodati 5-6 zrna bibera i 2 lista lorbera. Preliti sarmu hladnom vodom i kuvati na tihoj vatri oko 3-4 casa. U tiganju napraviti zapršku od 50g masti, kašike brašna i jedne kašicice aleve paprike, preliteri njome sarmu, poklopiti šerpu i ostaviti da vri još oko pola casa. Umesto hleba sa sarmom se služi proja.