

## **Sarma od zelja**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 200 g masti ili ulja
- 80 g pirinca
- 25 listova zelja
- 1 caša kiselog mleka
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- malo aleve paprike
- biber
- so

### **Priprema**

U šerpu staviti 50g masti i ispržiti sitno iseckan crni luk. Skinuti sa šporeta, pa dodati opran pirinac, mleveno meso, jaje, malo mlevenog bibera, soli po ukusu i sve to dobro izmešati. Oprane listove zelja preliti mlakom slanom vodom. Ocediti vodu i na svaki list zelja stavljati po jednu kašiku nadeva od mesa. Zavijati listove u male cvrste valjke, a krajeve dobro uvuci, da nadev ne bi ispadao za vreme kuhanja. U podmazanu šerpu na dno poreati nekoliko listova zelja, tako da prekrije dno, pa slagati sarme jednu do druge. Naliti ih vodom, poklopiti i kuvati na umerenoj temperaturi oko pola casa. U tiganju zagrejati mast, dodati kašiku brašna, malo aleve paprike, sipati malo vode i tom zaprškom preliti sarme. Služiti sa kiselim mlekom.

Napomena: Ova sarma može se spremati i mladog neprskanog lišća vinove loze. Ako se spremi od mladog lišća vinove loze onda se pri kraju kuhanja dodaje jedna caša belog vina.