

## **Sarma od kiselog kupusa**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 veca glavicakiselog kupusa**
- **500 gmlevenog svinjskog mesa**
- **500 gmlevenog goveeg mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1jaje**
- **150 gpirinca**
- **1 kašika brašna**
- **maloulja**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **150 gpancete**
- **nekoliko komadasuvog mesa**
- **3 lovorova lista**
- **1 lvrele vode**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i staviti da se dinsta na malo ulja. Kada omekša dodati mleveno meso, jaje, sitno seckanu pancetu i zacine. Kratko prodinstati i na kraju dodati pirinac.

Ovom smesom filovati listove kiselog kupusa. Listove kupusa prethodno dobro oprati i iseci zadebljale delove lista.

Šerpu pouljiti i na dno staviti 2-3 lista kupusa i nekoliko parcadi pancete. Složiti savijene sarme, a izmeu složiti suvo meso. Savijenu sarmu prekriti parcadima suvog mesa i listovima kiselog kupusa, naliti vodu i dodati lovorov list. Poklopljiti i kuvati na tihoj vatri 3 sata.

Gotovu sarmu zapržiti. Zagrejati ulje, dodati brašno uz neprestano mešanje. Kad brašno dobije blagu žuckastu boju, dodati papriku. Preliti preko gotove sarme. Šerpu staviti u zagrejanu rernu da se prokrcka sa zaprškom još oko pola sata.

### **Savet**