

Starinska sarma



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kg** mlevenog mesa po želji
- **4 srednje glavice** crnog luka
- **1 veca šargarepa**
- **4 krompira** srednje velicine

I još:

- **2 vece** glavice kiselog kupusa
- **po potrebi** pirinac
- suvi biljni zacin
- beli luk u prahu
- slatka aleva paprika
- ulje
- **2-3** suva rebra

Priprema

Luk ocistiti i izmiksirati u blenderu kao kašu. U tiganj stavite ulje (kao što inace stavljate za dinstanje) i kada se zagreje staviti luka i naliti sa vodom. U to narendati 1 šargarepu. Dinstati 15-ak minuta.

Kada je gotovo dodati suvi biljni zacin po želji i promešati, dodati meso i lepo upržiti. Kada je gotovo dodato šaku očišcenog i opranog pirinca i pržiti još 5 minuta. Onda krompir oljuštite i narendajte na krupno i dodajte smesi, zatim malo mlevenog bibera i belog luka u prahu. Pržiti još 2-3 minuta dok se sve lepo ne sjedini. Skloniti sa šporeta da se malo prohladi.

Od glavice kiselog kupusa odvojiti listove i stanjite nožem koren lista. Što vam ostane neupotrebljivo od glavice kupusa iseci na sitne kocke poreati na dno šerpe, (voda prolazi, a nece vam zagoreti sarma). Filovati, uvijati sarmice i reati u šerpu. Kada popunite prvi red poreati suva rebarca, pa nastavite sve dok imate fila.

Kada je uvijanje gotovo preklopite sarme sa još dva tri lista odozgo. Nalijte vodom i poklopite sarme plitkim tanjirom u sredini šerpe (tanjir duplo manji od šerpe) i ostavite da se krcka pola sata.

Zatim u malu šerpicu staviti malo ulja i na tihoj vatri ga ugrejte. Stavite jednu kašiku aleve paprike i propržiti 15-ak sekundi dok ne pocne lepo da peni... Nalijte sarme sa paprikom i još malo vode, da sarne budu pokrivene i da se lepo krckaju. Kuvati 2-3 sata dok kupus dobro ne omekša, uz povremeno dodavanje vode. Kada je kupus kuvan skloniti tanjur i sarne staviti u zagrejanu rerni na 200 stepeni, dok preostala voda ne ispari i dok se lepo ne zapeku. Ako vam je ostalo više vode šerpu obložite folijom, pa onda ubacite u rernu, pa kad ispari voda sklonite da se zapece.

Savet

Na ovu sarmu sam jako ponosna, jer me je moj svekar nauio kako da je kuvam i da je sa kromirom mnogo lepša i ukusna, prste da poližeš :) Prijatno!