

Sarme od kiselog kupusa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog svinjskog mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2 glavice** kiselog kupusa

I još:

- **1 kašicica** soli
- **3 kašice** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **1 kašicica** bosiljka
- **3 kašice** aleve paprike
- **3-4** lovorova lista
- **po potrebi** ulja

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti i saseckati na sitnije kockice. Uprižiti na ulju sa malo soli. Pržiti dok omekša i luk dobije zlatno žutu boju.

Kada se povrce uprži, dodati mleveno meso i izmešati da se sjedini sa povrćem.

Umešati zacine, biber, bosiljak, biljni zacin. Mešati da se meso uprži sa povrćem pa skloniti sa šporeta.

Dodati alevu papriku i lepo je umešati u smesu da se sve izjednači. Odvojiti veće listove od kupusa, na svaki list staviti po 2 kašike smese i uviti sarmicu. Reati u nauljeni pekac. Kada se utroši sav materijal naliti vodom, dodati lovorov list, poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se ukrcka i da se sarmice malo zapecu.

Poslužiti uz kiseo kupus sa malo tucane paprike.

Savet

Izdašan i po meni uvek dobrodošao ruak :)