

Sarne



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 120 min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavicak iselog kupusa
- 500 gmlevenog mešanog mesa
- 2 manje glavice crnog luka
- 5 kašikapirinca
- 1 kašicica aleva paprike
- 1 kašike suvog biljnog zacina
- malosoli
- malo bibera
- 200 g slanine
- 1 dl ulja
- 1/2 l vode

Priprema

U šerpu sipati 1/2 dl ulja i dodati sitno seckan luk, dinstati dok luk ne omekša. Dodati mleveno meso i dinstati 15 minuta, potom dodati opran pirinac i dinstati još 5 minuta. Sipati suvi biljni zacin, biber, so i alevu papriku.

Razdvojiti listove kupusa i filovati sa mesom. Reati sarme u pekac jednu pored druge. Iseci slaninu na kriške i poreati izmeu sarmica. Preko sarma sipati 1/2 dl ulja i vode pola litre. Poklopiti sarmu i staviti u rernu na 180°C oko 90 minuta. Potom skinuti poklopac i još 15 minuta ostaviti u rerni sarmu.

Savet

Sarmu sluziti sa pire krompirom