

Posna sarma (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** kiselog kupusa
- **3 glavice** crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **300 g** pirinca
- **2 listalovora**
- **2 kašike** slatke zacinske paprike
- **1 šargarepa**
- **50 g** soje
- **po ukusu** zacini
- ulje

Priprema

Pripremiti listove kupusa. U šerpu sipati ulje, dodati sitno seckani crni luk, upržiti, dodati rendanu šargarepu, seckani beli luk. Pirinac obariti pa procediti, a soju staviti u hladnu vodu da odstoji te ocediti višak vode. U šerpu sa lukom dodati pirinac, soju, zaciniti po ukusu (dodati so, biber i suvi biljni zacin). Umešati slatku zacinsku papriku i skloniti sa vatre. Ostaviti fil da se ohladi. Zavijati sarme i reati u lonac (dno lonca obložiti listovima kupusa) i izmeu redova sarmi ubaciti lovorov list. Sarme prekriti listovima kupusa, naliti vodom i kuvati oko dva sata na umerenoj vatri.

Savet