

Sarma sa slatkim kupusom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica (2,5 - 3kg)**slatkog kupusa
- **2** l vode
- **2 kašikesoli**
- **2 kašicelimontusa**

Fil:

- **800 g**mešanog, mlevenog, mesa
- **300 g**dimljene slanine
- **2 vece glavice**crnog luka
- **3**vece šargarepe
- **3 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **1 kašika**aleve paprike
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **100 g**pirinca
- **3 listica**lorbera
- **2 kašika**masti

Priprema

Dan pre spremanja sarmica pripremiti listove. Odvojiti listove od kupusa i skloniti, pažljivo, zadebljani deo na listu. Spremljene listove staviti u dublju posudu. Prokuvati vodu, so i limontus i, vrelin presolcem, preliti, pripremljene, listove. Staviti preko listova veci poklopac i pritisnuti težim predmetom (ja sam stavila tri tegle, napunjene vodom). Ostaviti do narednog dana. Ostatak kupusa ostaviti da se prekrije dno posude, u kojoj ce se

spremati sarma.

Fil: Jednu kašiku masti staviti u dublju posudu i staviti na vatru da se rastopi. Na rastopljenu mast staviti, sitno, iseckani luk i, iseckanu, šargarepu. Dinstati pet minuta, pa dodati iseckanu slaninicu. Promešati i, kada slanina pusti svoju aromu, ubaciti mleveno meso.

Sve dobro promešati i posuti suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom. Dinstati, oko, 10-ak minuta, pa posuti sa alevom paprikom. Promešati i dodati, prethodno dobro isprani, pirinac. Sve dobro sjediniti. Ostaviti fil da se prohladi.

Izvaditi listove za sarmu i ostaviti da se, malo, ocede. Uzeti posudu za spremanje sarme i na dno posude staviti iseckani kupus, koji je ostao od odvajanja listova. Pokriti, iseckanim kupusom, dno posude, preko koga ce se reati sarmice. Od pripremljenih listova odvojiti tri, najveća, lista, za prekrivanje sarmica.

Sada krecemo na umotavanje sarmica. Zbog mladih domacica napisacu ceo postupak zavijanja sarmica (ove starije domacice to znaju, ali nece mi zameriti, zato što znam koliko je, mene, zavijanje sarmica, u pocetku moga spremanja, namucilo). Uzeti list kupusa, staviti ga na dlan ruke (ili, ako vam je lakše, stavite ga na dasku za secenje namirnica) i, na sredinu lista, staviti punu kašiku (ili dve - zavisi od velicine lista) fila. Preklopiti desnu stranu lista preko fila, zatim preklopiti levu stranu i, cvrsto, uviti u rolat. Napravljene sarmice reati u dublju posudu, preko iseckanog kupusa. Umesto iseckanog kupusa možete staviti i listove od kupusa.

Izmeu poreanih sarmica staviti listice lorbera. Rasporediti, izmeu sarmica, i kašiku masti. Poreane sarmice prekriti, odvojenim, listovima kupusa i preliti, vreloom, vodom, da sarmice budu pod vodom. Posudu poklopiti ili prekriti, dobro, alu folijom i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni. Kada voda provri smanjiti na 160 stepeni i krckati tri sata.

Posle tri sata izvaditi posudu iz rerne i pažljivo (da se ne opecete, od vodene pare) otklopiti ili skloniti foliju. Vratiti sarmice da se zapeku, pa ih poslužiti.

Savet

Ovakve sarmice je spremala moja baka, pa je prenela i na moju majku. Normalno, da sam i ja nastavila tako da ih spremam. Baka nije stavljala nikakvo meso izmeu, ali sarmice su i bez toga veoma, veoma ukusne.