

Sarma i suva paprika sa pirincem i povrćem



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 glavice** crnog luka
- **2 prazila** luka
- **5 vecih** šargarepa
- **1 koren** peršuna
- **1/4 koren** celera
- **4 cen** belog luka
- **500 g** pirinca
- **1 veci** krompir
- **2 glavice** kiselog kupusa
- **po ukusu** biljnog začina
- **1 kašičica** mlevene paprike
- **3-4** lovorova lista
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** brašna
- **po ukusu** soli
- **1 vez** peršunovog lista
- **10** suvih crvenih paprika

Priprema

Sitno iseckati crni luk, praziluk (može u električnom secku). Luka izdinstati na ulju. Za to vreme pirinac potopiti u vodu, beli luk sitno iseckati. Šargarepu, celer i peršun izrendati na krupno rende, pa sve dodati u luk i nastaviti sa dinstanjem još oko 10 minuta.

Potopljeni pirinac ocediti od vode, zatim ga dodati u luk i dinstati sve zajedno još desetak minuta. Skloniti sa šporeta, dodati mešavinu biljnog zacina, biber, so po ukusu, izrendati krompir i list peršuna seckanog. Sve zajedno promešati uviti sarmu i napuniti suve paprike.

U dubokoj šerpi poreati nekoliko listova kupusa, pa poreati red uvijene sarme pa red punjene suve paprike. Ponavljati postupak sve dok ima fila od pirinca, naliti vodom i prekriti listovima kupusa i poklopiti poklopcem.

Kuvati na srednjoj temperaturi oko 2-3 sata. Zatim paprike i sarmu zapeci u rerni u predhodno zagrejanj rerni na 200C oko 30 minuta.

Zatim za to vreme napraviti zapršku, u tiganju zagrejati ulje i dodati kašiku brašna i kašicicu mlevene paprike. Vrelom zaprškom preliteri sarmu i paprike, pa opet šerpu vratiti u rernu i zapeci još 10 minuta.

Zapecene sarme i paprike služiti tople. Prijatno!

Savet

Pikantna posna sarma i punjena suva paprika sa pirinem i povrem, je ukusno tradicionalno jelo. Kod nas na jugu nema sarme bez suvih paprika ili obrnuto. Prema potrebi može se poveati fil od pirina kao i list kupusa i suvih paprika. Prijatno!