

Sarma sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** kiselog kupusa
- 1 **kg** mlevenog mesa
- 4 **vece** glavice luka
- 2 **vece** šargarepe
- 50 **g** pirinca
- 2 **ce**na belog luka
- 300 **g** slanine
- 1 **kašika** mlevene paprike
- 4 **lo**vorov list
- 2 **kašice** peršuna
- 1 **kašica** miroije
- **po** ukusu
- 1 **kašica** mlevenog bibera

Priprema

Na masti propržiti sitno seckani luk i šargarepu rendanu na krupno. Kada su omekšali dodati mleveno meso, dinstati na manjoj temp. Potom dodati sitno seckani beli luk, peršun, miroju, so, biber. Zatim i pirinac koji je prethodno opran vrelom vodom. Sve dobro sjediniti.

Na 2 kašike zagrejanе masti dodati crvenu mlevenu papriku i malo propržiti.

Na do šerpe poreati par listova kupusa. Filovati sarmu, na list kupusa staviti fil, preklopiti jednu pa drugu stranu i uviti sarmu polako. Reati ih u šerpu, kada ste poreali prvi red. Preliti sa proprženom mlevenom paprikom,

staviti par lista lovora i nekoliko kriški slanine. Potom praviti dalje sarme, i reati. Kada poreati drugi red ponoviti opet isto sa prelivom, lovorom, slaninom.

Na kraju sarme prekriti sa par listova kupusa, i preliterati sa preostalim prelivom. Naliti vode da sarme oplivaju. Krckati ih na umerenoj temperaturi 2-3 sata. Kada su omekšale zapeci ih u rerni da porumene.

Savet

Umesto slanine možete i dodati drugo suvo meso.