# *Sarma sa suvim mesom i slaninom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 glavica**kiselog kupusa
- **1300 g**mlevenog mesa
- **130 g**pirinca
- **3 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica** bibera
- **1, 5 kašika** suvog biljnog zacina
- **100 g**dimljene slanine

**Još je potrebno:**

- **200-300 g**šunke

## Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk iseci na sitne kockice.

U šerpi na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati meso, dinstati oko 15 minuta pa dodati alevu papriku, biber, suvi biljni zacin i opran pirinac. Promešati.

Pripremiti listove kupusa. Na svaki list staviti 2 kašike fila i 2-3 parcica slanine. Uviti sarmu.

Na isti nacin praviti i ostale sarme, dok se sav materijal ne utroši.

Dno šerpe, u kojoj ce se kuvati sarma obložiti listovima kupusa, poreati sarme, izmeu njih poreati šunku i ostatak slanine. Prekriti listovima kupusa i naliti vodom da ogrezne (u vodu dodati 1 kašiku aleve paprike). Kuvati oko 2,5 - 3 h.

Služiti toplo sa parcadima barene šunke.

## Savet

Omiljeno jelo moje porodice, klasika, bez suvog mesa nije to to. Prijatno