Posna sarma (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**kiselog kupusa

Fil:

- **1**veci struk praziluka
- **2 glavice**crnog luka
- **4**srednje šargarepe
- **100 ml**crvene soje u ljuspicama
- **3 veca cena**belog luka
- **3**srednja krompira
- **2 šoljice (od 100 ml)**pirinca
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašicice**sušene miroije
- **1 vezica**iseckanog peršuna
- suvi biljni zacin
- biber
- lovorov list
- voda

Priprema

Soju staviti u odgovarajucu posudu i preliti sa vrelom vodom. Ostaviti, oko, pola sata, da soja nabubri, pa je dobro, rukom, iscediti.

Praziluk, crni luk, beli luk i šargarepu staviti u secko i sitno iseckati. Iseckano povrce staviti u dublju posudu. Dodati krompir, iseckan na kockice, isceenu soju, iseckani peršun, miroiju i pirinac (prethodno dobro ispran). Sipati pasirani paradajz, promešati, pa posuti sa suvim zacinom i biberom, po ukusu.

Odvojiti listove kupusa i skloniti zadebljani deo. Nekoliko, vecih, listova ostaviti da se prekrije dno posude, u kome ce se sarma peci, kao i da se prekrije, poreana, sarma. Ako su listovi dosta kiseli potopiti ih u vodu i ostaviti pola sata. Na svaki list kupusa staviti po 1-2 kašike fila (kolicina fila zavisi od velicine lista). Preklopiti, obe, strane lista preko fila i umotati u sarmicu.

Formirane sarmice poreati u posudu, kojoj je dno prekriveno listovima kupusa (da sarma ne zagori). Izmeu sarmica staviti 3-4 listica lorbera. Preko sarmica staviti jedan veci tanjir (da se sarmice ne podignu, prilikom kuvanja). Sipati. vrelu, vodu, da voda bude 1cm iznad sarmica.

Posudu dobro prekriti alu folijom i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 190 stepeni. Kada voda, u posudi, provri smanjiti temperaturu na 160 stepeni i, sarmicu, krckati, 1,5 sat.

Zatim izvaditi posudu iz rerne, pažljivo (da se ne opecete) skloniti alu foliju i tanjir, pa vratiti sarmicu da se zapece.

Savet