Sarma u turšiji



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**kupusa (oko 2 kg)
- **3-4 kašike**soli
- **1 čaša**sirceta

Za punjenje:

- **1 kg**šargarepe
- **1 glavica**kupusa (manja)
- **3-4** crvene paprike
- **3-4** zelene paprike
- **4-5**ljutih paprika (ko voli ljuto)

Za preliv:

- **3 l**vode
- **14 kašika**šecera
- **5 kašika**soli
- **1 kesica**vinobrana
- **1 kesica**konzervansa
- **1/2 l**sirceta
- **1** biber u zrnu

Priprema

Dve glavice kupusa izdubiti im koren. Lonac (velicine da može da stane glavica) naliti malo više od polovine vodom i dodati so i jednu cašu sirceta. Kada smesa provri ubaciti glavicu kupusa i skidati list po list (zadržavati po 2-3 minuta), pa vaditi u drugu posudu sa poklopcem. Kada se skinu sve liske, dobro poklopiti, ostaviti da se listovi "popare" i ohlade.

Za punjenje: Šargarepu izrendati krupno. Kupus narendati kao za salatu, a papriku iseckati sitno na kockice. Sve lepo izmešati.

Kada se liske kupusa ohlade, stavljati po kašiku ili dve pripremljene smese (u zavisnoti koliki su listovi). Savijati u sarme i reati u plasticnu posudu sa poklopcem.

Za preliv: Pomešati sve sastojke za preliv i ostaviti da vri oko 2-3 minuta. Vrucom smesom preliti sarmu, poklopiti i ostaviti da se ohladi.

Sutradan, reati u tegle i naliti prelivom i dobro zatvoriti. Kolicinu preliva povecavati u zavisnosti od broja sarmi. Prijatno...

Savet

Jako ukusne sarme na nov nain... Probajte...