

Sarma od slatkog kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica slatkog kupusa
- 1 kg mlevenog svinskog buta
- 150 g pirinca
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- 2 vece glavice crnog luka
- 1/2 l kivanog paradajza

Za zapržavanje:

- 1 kašika ulja
- brašno
- crvena aleva paprika

Priprema

Glavicu kupusa staviti u lonac, sa blago posoljenom vodom i 15 minuta. Popariti kupus. Izvaditi kupus iz lonca, poskidati listove, odseci beblji koren sa svakog lista i zavijati listove sa vec napravljenim nadevom od mesa. Nadev: Mleveno meso dobro zamesiti, sa gore navedenim sastojcima i zavijati sarme.

Sarme redjamo isto kao i klasicnu sarmu od kiselog kupusa.

Kada smo završili sa redjanjem sarme, nalijemo sa pola vode i pola paradajza, malo pošecerimo i stavimo da se kuvaju oko 2 h, na tihoj vatri.

Kada je sarma skuvana, zapržimo je sa klasicnom zaprškom: ulje, brašno i aleva paprika.