

Kupus sarme punjene sa pasuljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pasulja
- 2 glavice crnog luka
- 1 manji struk prazi luka
- 1 glavica kiselog kupusa
- 4 cena belog luka
- 1 kašicica crvene tucane paprike
- 2-3 lista lorbera
- 1 kašicica zacinske crvene paprike
- so

Priprema

Skuvati pasulj, ali ne da se prekuva i ocediti ga. Odvar od pasulja sacuvati.

Odvojiti listove kupusa, odstraniti im zadebljani deo i skuvati ih.

Na vrelom ulju ispržiti crni luk, dodati prazi i njega propržiti. Dodati skuvani pasulj, posoliti i sve to dobro promešati sa zacinskom paprikom.

Prohlaenim filom uvijati sarmice. Preliti ih odvarom od pasulja (oko 2 sipace) i staviti ih u rerni da se malo ukrckaju i zapeku. Peci ih 30 minuta na 200 C.

Kada su sarme gotove, zagrejte 2 kašike ulja, sitno seckan beli luk i sasvim malo ga pržiti da ne izgori. Skloniti s vatre i dodati crvenu papriku.

Ovim prelići sarme pre služenja.