Kupus sarme punjene krmenadlom

Sastojci

Potrebno je:

- 5 debljih krmenadli
- 1 glavica crnog luka
- 120 g mesnate slanine
- 1 manja glavica kiselog kupusa
- 2 dl belog vina
- 2 kašike senfa
- 6 dl govee supe
- 0,5 dl ulja
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Listove kupusa odvojiti od glavice, a potom ih blanširati u slanoj vodi, kako bi omekšali.

Crni luk i slaninu iseckati na kockice i propržiti na malo ulja da porumene, a potom ih zaciniti po ukusu. Krmenadle zaseci po sredini, kako bi se napravilo udubljenje za punjenje. U unutrašnjost svake krmenadle staviti po kašiku pripremljenog fila.

Punjene krmenadle premazati senfom, a potom uviti u blanširane listove kupusa i poreati u nauljenu tepsiju.

Sve to zaliti mešavinom vina i govee supe zatvoriti folijom i peci u zagrejanoj rerni 40 minuta na 200 C. Skloniti foliju i peci još 10 minuta, dok sarme ne porumene.