

## *Ubitacna sarma*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Glavni sastojci:**

- **1** glavicakiselog kupusa
- **600 g**kiselog kupusa-ribanac
- **650 g**suvog dimljenog mesa
- **1.5** lvođe
- **2.5 dl**rasola od kiselog kupusa
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**mlevene crvene paprike
- **maloulja**

### **Za nadev:**

- **250 g**juneceg mlevenog mesa
- **250 g**svinjskog mlevenog mesa
- **50 g**pirinca
- **50 g**dimljene mesnate slanine
- **1 cen**belog luka
- **1/2 glavice**crvenog luka srednje velicine
- **1**ljuta feferona
- **1.5 kašice**asoli
- **1/2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**mlevenog bibera
- **1 kašika**mlevene crvene paprike
- **1**jaje

## Priprema

Priprema sarme do kuvanja traje 30 minuta, a kuvanje 210 minuta. Sa glavice kupusa skidati lagano listove i kod svakog lista stanjiti žilu korena radi lakšeg uvijanja sarmi.

Dimljeno suvo meso, rezati na manje komade.

Priprema nadeva za sarmu: dimljenu slaninu naseckati na sitne kockice. Pirinac propržiti na malo ulja da pobeli. Beli luk sitno iseckati. Crveni luk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Ljuti feferon sitno iseckati. Mlevenom mesu dodati propržen pirinac, propržen luk, iseckani beli luk, iseckan ljuti feferon, iseckanu dimljenu slaninu, so, suvi biljni zacin, biber, crvenu mlevenu papriku i jaje i izmešati viljuškom.

Na svaki list kiselog kupusa staviti prepunu kašiku nadeva od mlevenog mesa i uviti sarme. Ja sam dobila 14 sarma. Kolicina sarmi je zavisna od velicine listova.

Neurošene listove kiselog kupusa staviti jedan na drugi, pa u kesu i u zamrzivac do sledece upotrebe. Meni je ostalo 9 listova vecih.

Ostatak glavice kiselog kupusa – unutrašnji deo, izrezala sam za salatu i stavila sam u kesu i u zamrzivac.

U šerpu od 10 litra staviti ulja da pokrije dno, zagrejati, staviti 2 kašike brašna, promešati pa dodati 1 kašiku crvene mlevene paprike i malo propržiti.

Na zapršku staviti kiseli kupus ribanac po celoj površini šerpe.

Na ribanac gusto stavljati uvijene sarme i komade suvog dimljenog mesa (rebra, kolenica, kožica od slanine).

Dodati 2.5 litra vode i 2.5 dl rasola od kiselog kupusa.

Kuvati na lagaoj vatri. 3 i po sata, da lagano, jedva primetno krcka. U nastavku data sarma nakon 1 sata kuvanja

Sarma nakon 2 sata kuvanja.

Gotova sarma nakon 3 i po sata kuvanja

## Savet

Kuvani krompir u ljusci je dobar prilog sarmi. Ova sarma je posebnog ukusa.