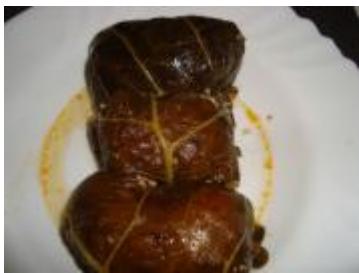


## **Posna sarma**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **15** listovaraštana
- **2** konzervetunjevine
- **6** cenabijelog luka
- **1/2** praziluka
- **2** glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- **1** vezica peršuna
- **100** goraha
- **50** gpirinca
- malobibera
- malosoli
- **1** kašikabiljnog zacina
- 2 paprike

## **Priprema**

Sve gore navedene sirovine sem tunjevine, raštana i pirinca isjeckati i staviti da se dinstaju. Na kraju dodati pirinac i tunjevinu i dobro izmiješati. Listove raštana oprati i staviti u vrelu vodu da omekšaju. Umjesto raštana možete koristiti kiseli kupus, blitvu itd.

Kad je smjesa gotova filovati listove raštana. Reati sarmu u šerpu, naliti vodom i staviti da se kuva oko 1,5 sat.

Kad je sarma gotova može se zapržiti ali ne mora. Prijatno!

## **Savet**

Raštan je prvi lisnati kupus, specifinog je ukusa i koristi se za jelo. Bogat je kalijumom, kalcijumom, vitaminima B-1, B-2, B-9 i vitaminom C.