

Sarma od slatkog kupusa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** kupusa
- **200 ml** sirceta
- **1 kašika** soli

Fil:

- **500 g** mljevenog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **1 glavica** bijelog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1 šargarepa**
- **100 g** pirinca - riže
- **1 kašika** biljnog zacina
- **po potrebi** soli
- **100 g** pancete
- **3 kašike** ulja

Priprema

Glavici kupusa izvaditi korijen i sipati punu kašiku soli. Kupus staviti u dublju šerpu, naliti vodu i dodati sirce. Kuvati 20-tak minuta da kupis omekša. Ohladiti i odvojiti listove.

U tiganj staviti ulje i sjeckanu slaninicu da se dinsta. U blender staviti crni i bijeli luk, šargarepu i peršun i sve

dobro usitniti. Usitnjeno povrce sipati u tiganj sa slaninicom i dinstati 10 minuta. Dodati mljeveno meso, biljni zacin i na kraju rižu. Po potrebi dodati i so.

Na list kupusa staviti malo smjese i uviti sarmicu. Reati u dublju šerpu. Kad smo sve sarmice savili naliti ih sa vodom i kuvati 60 minuta.

Kad je sarma kuvana zapržiti je ako želite. Služiti toplo. Prijatno!

Savet