

Sarma od kiselog kupusa (zimski sarma)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka ili 2 manje glavice** kiselog kupusa
- **500 g** mlevenog mešanog mesa
- **4 glavice** crnog luka
- **6 kašika** pirinca
- **1 šolj** ulja
- **100 g** suve slanine
- crvena mlevena paprika
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Odvojiti listove kupusa i dobro ih operite.

Na malo ulja prodinstati sitno iseckan luk, dodajte meso pa nastavite dinstanje. Na kraju dinstanja dodati so, suvi biljni zacin, alevu papriku, biber a onda i pirinac.

Promešajte i filujte jedan po jedan list kupusa uvijajući ih po želji. Reajte ih u pogodnu posudu, tako da stanu u jednom redu. Slaninicu reajte na režnjeve, pa je stavite izmeu sarmi. Prelijte ih ostatkom ulja i vodom tako da sarme ogreznu.

Pokrijte posudu folijom i stavite u rernu, pa pecite na umerenoj temperaturi oko 2 sata ili stavite na tihoj vatri da se kuvaju a pred kraj zapeci u rerni. Pre nego što sarme izvadite iz rerne, skinite foliju da sarme dobiju lepu

rumenu boju.

Savet