

Sarma (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 velika glavica** kiselog kupusa
- **1 kg** svinjskog ili mešanog mlevenog mesa
- **100 g** pirinca
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cesnjaka** belog luka
- **7-8 kašikica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašikice** soli
- **1 ravna kašika** bibera
- **2 ravne kašike** aleve paprike
- **1 kašika** šecera

Priprema

Suva rebarca ili neka pušena slaninica ili neka kolenica, ja sam sve ili ubacila u moju, osim slaninice dimljene, koja je otišla u pleh sa sarmama.

Listove ne perem previše, osim ako su baš kiseli, kao ovi sad. Uzevši u obzir da su dugo stajali. Odsecete na kraju lista ono zadebljanje, da bi ste lakse zamotali sarmu.

Meso umešamo sa sitno iseckanim crnim i belim lukom i sa dobro opranim pirincem. Na to dodamo sve gore navedene zacine. Dobro umesimo (kao da mesimo testo). Naravno ovde je morala da se umeša Cali da mesi. Kada je smesa jednolicna, punimo sarme i slažemo ih na neku tacnu za pocetak.

Savijemo sarme: Kada smo istrošili smesu, preostali kupus narezati na kockice i staviti na dno posude u kojoj cemo kuvati sarmu i onda, na to, slagati gusto sarme, po mogucnosti dole okrenuti onaj otvoreni deo iste. Naliti vodom do preko vrha sarmi, poklopiti i staviti da se kuva. Ja volim da dodam sos od paradajza, vi ne morate. Ne mešati da se ne bi raspale. Ja sve ovo radim u rerni i u plehu koji pokrijem srebrnom folijom. Posebno kuvam dodatke suvog mesa. Samo slaninicu stavim sa sarmama.

Uvati nekih 1.5 h, zatim ako možete sacekati da se malko ohlade, ako ne navalite kao mi.

Mi volimo jogurt ili slanu pavlaku uz sarme, a vi kako hocete.

Savet

Ja ne kuvam pirina prethodno, a vi kako želite. Prijatno