

Grcka sarma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **1** glavica belog luka
- **3** glavice crnog luka
- **1** glavica svežeg kupusa
- **2** paprike
- **4** šargarepe
- **2** paradajza
- **1** šoljica pirinca
- **malosoli**
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **malolovorovog** lista

Priprema

Pržiti meso sa seckanim crnim i belim lukom. Kupus i šargarepu narendati, papriku i paradajz iseckati ne kockice. U šerpu staviti sav kupus, preko njega rendanu šargarepu pa papriku i meso. Meso posuti pirincem, a preko njega staviti paradajz. Dodati mešavinu zacina, biber, so, lovorov list i sipati malo vode. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri. Kad provri, smanjiti temperaturu i pustiti da se krcka oko pola sata. Kuvanu grcku sarmu dobro promešati.

Savet