

## **Grcka sarma**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gmlevenog mesa**
- **1 glavicabelog luka**
- **3 glavicecrnog luka**
- **1 glavicasvežeg kupusa**
- **2paprike**
- **4šargarepe**
- **2paradajza**
- **1 šoljicapirinca**
- **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, lovorođ list i sipati malo vode. Poklopiti i dinstati na tihoj vatri. Kad provri, smanjiti temperaturu i pustiti da se krčka oko pola sata. Kuvanu grčku sarmu dobro promešati.

### **Savet**