Sarma (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjskog mlevenog mesa
- **300 g**juneceg mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 struk**praziluka
- **2**šargarepe
- **3 cena**belog luka
- **50 g**mlevenih oraha
- **3-4**lovorova lista
- **3 kašicice**aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- ulje
- **100 g**pirinca

Priprema

Prvo odvojimo listove kupusa za sarmice. Sa svakog lista skinemo zadebljani deo i potopimo u hladnu vodu, dok spremamo fil. Hladna voda ce izvuci suvišnu kiselost i suvišnu so, ako je kupus previše posoljen.

Za fil prvo iseckamo sitno crni luk i stavimo ga da se prži, na ulju. Dodamo iseckani praziluk, kao i šargarepu, iseckanu na kockice. Stavimo, odmah, i meso, pa sve zajedno pržimo dok meso ne bude poluprženo. Na kraju dodamo sitno iseckani beli luk i samlevene orahe. Promešati, pa posuti sa zacinom, biberom i alevom paprikom. Mešanjem sve sastojke sjediniti. Najzad, dodajemo dobro opran i oceen pirinac. Promešamo.

Ako su listovi kupusa veliki, prepoloviti ih (kao što je bio slucaj kod mene). List kupusa staviti na dlan, pa staviti kašiki fila. Sa jedne i sa druge strane preklopiti fil listom, pa ga cvrsto urolati.

Dno šerpe, u kojoj ce se sarmice kuvati, obložiti sa ostatkom listova, da sarmice ne bi zagorele. Sarme poreati u krug. Naliti vodom, da voda bude jedan prst iznad sarmi. Ubaciti lovorov list. Staviti na jacu vatru da prokljuca, pa smanjiti, samo da krcka, i kuvati sarme 2-2,5 sata. Na kraju ih zapržite.

Na malo ulja staviti kašicicu brašna i dve kašicice aleve paprike. Promešati i kada uzavri preliti preko paprika. Protresti šerpu i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu da se zapece, na 200 stepeni.

Savet