Sarma (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za sarmu:

- **30**listova kupusa
- **300 g**mlevene svinjetine
- **200 g**mlevene junetine
- **200 g**suvog vrata
- **50 g**pirinca
- **2**luka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**mešanog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**crvene paprike
- **1**jaje
- **po želji** kobasica, kolenica

Priprema

Operite listove kupusa. Suvi vrat iseckajte na kockice. Na malo ulja propržiti sitno iseckani luk, dodati pirinac, mleveno meso i suvi vrat. Skloniti sa šporeta pa dodati zacine i jaje, pa sve dobro sjediniti.

Dno šerpe namazati sa masti pa prekriti listovima kupusa. Na svaki list kupusa staviti po dve kašike fila i zamotati po želji, pa reati u šerpu.

Kad prekrijemo dno šerpe na prvi red sarme stavimo isecenu kobasicu i kolenicu, pa onda drugi red sarme i na nju opet red kobasice i kolenice pa prekriti sve sa listovima kupusa.

Naliti vode u šerpu do vrha sarme, malo protresti šerpu da voda doe do dna i staviti da se kuva na tihoj vatri 4 sata.

Savet