

Posna sarma sa orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sarmu:

- **15 kašicica** pirinca
- **15 kašicica** sojinih ljuspica
- **3 pune kašike** mlevenih oraha
- **1 mala glavica** crnog luka
- **50 g** praziluka
- **2 cenab**elog luka
- **1 mala** šargarepa
- **1 kašicica** aleva paprike
- **1 kašicica** kurkume
- **po ukusu** so, biber, korijander, lovorov list
- **3/4 kašike** ulja
- **15 listova** kiselog kupusa

Priprema

Sojine ljuspice preliati vodom i ostaviti da odstoje. Pirinac oprati i sipati malo vode. Praziluk i crni luk sitno iseckati i propržiti na vrelom ulju. Kada je luk skoro gotov, dodati rendanu šargarepu, a potom alevu papriku i kurkumu. Propržiti vrlo kratko. Paziti da paprika ne zagori. Dodati beli luk, prinac, oceene sojine ljuspice, zacine i ostvati na nižoj temperaturi dok se ne upije voda iz pirinca. Na list kupusa staviti dve kašice fila u iviti sarmu. Kuvati oko sat vremena, dok se kupus ne omekša.

Savet