

## Ukusne sarma



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **160** min

## Sastojci

### Za sarme:

- **30 listov** kiselog kupusa
- **1 kg** mlevenog mesa
- **malopirinca**
- **3 glavice** crnog luka
- **3** šargarepe
- **po želji** zacini
- suva rebarca

## Priprema

Luk upržiti, dodati šargarepu, to mešati dok se ne uprži. Onda dodati mleveno meso i zaciniti. Kad je gotovo skloniti sa šporeta i dodati pirinac, to sve promešati i puniti listove. Sarmice režati u djuvecaru i dodati suva rebarca. Na kraju je zapeci.

## Savet

Prijatno.