

Letnja sarma



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica** svežeg kupusa
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 cašapirinca**
- **1** jaje
- **2 vece** **glavice** crnog luka
- **3 kašike** sirceta
- **oko 1/2 l** vode
- so
- suvi biljni zacin
- **1 kašica** mlevene paprike
- **1 kašika** brašna

Priprema

U pola litre vrele vode sipati 3 kašike sirceta i malo soli. Kada provri skloniti sa vatre i ubaciti iseckan kupus. Poklopiti i ostaviti da stoji. Za to vreme u tiganju na masti propržiti luk, dodati meso i zaccine i dinstati. Pri kraju dodati pirinac, kašiku brašna i kašicu mlevene paprike. Kada je meso gotovo u vatrostalnu posudu po dnu vecom kašikom reati kupus, pa red mesa, pa opet kupus. Preliti sve vodom u kojoj se kupus pario, cisto da lepo prelije sve. Peci u rerni oko sat vremena.

Savet