

## Letnja sarma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 srednja glavica** svežeg kupusa
- **500 gm** mlevenog mesa
- **1** cašapirinca
- **1** jajce
- **2 veće glavice** crnog luka
- **3 kašike** sirceta
- **oko 1/2** l vode
- **so**
- **suvi** biljni začini
- **1 kašičica** 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 začine i dinstati. Pri kraju dodati pirinac, kašiku brašna i kašičicu mlevene paprike. Kada je meso gotovo u vatrostalnu posudu po dnu vecom kašikom ređati 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