

Sarma (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **100 g**pirinca
- **5-6 glavica**crnog luka
- **2-3**šargarepe
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- tucana paprika
- lovorov list

I još:

- **40 list**akiselog kupusa
- svinjska suva rebra
- slanina

Priprema

Iseckati i upržiti crni luk, dodati rendanu šargarepu i sve zajedno propržiti još malo. Dodati mleveno meso. I kada se meso proprži dodati na kratko pirinac. Staviti navedene zacine po ukusu. Fil je gotov.

Na jedan list kupusa staviti po jednu kašiku fila na pocetak lista koji ste raširili preko šake ruke. Krajeve

preklopiti i zavijati list do kraja. Sarmu reati jednu do druge, a u sredini ostaviti prazan krug. Kad ste završili red, staviti po neki list lovora i reati drugi red dok ne potrošite sav fil. U praznom krugu poreajte sušena svinjska rebra i slaninu.

Savet

Sarma treba da se krka na niskoj temperaturi minimum 3 sata.