

Letnja sarma



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mešano mleveno meso
- **2 glavice**crnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **2**šargarepe
- **1 šoljica**pirinca
- **1**jaje
- **500 g**suvog mesa
- **6**paradajza
- **1 kocka**za supu
- **2 kašike** sirceta
- **zaciniso**, biber, peršun, lorber

Priprema

Pripremiti kupus na sledeci nacin: U lonac staviti 3 l vode da provri sa 1 kašikom soli i 2 kašike sirceta. Izvaditi kupusu koren i staviti ga da se kuva 10 minuta u vodi. Zatim ga izvaditi, odvojiti polako listove i ostaviti da se prohladi. Za fil: Na malo ulja prodinstati sitno iseckan crni luk i izrendanu šargarepu. Posle 5 minuta dodati sitno seckan beli luk. U sveže mleveno meso dodati izdinstano povrce, jaje i šoljicu opranog pirinca, zaciniti po ukusu i sve lepo sjediniti. Na svaki list kupusa stavljati po kašiku fila i uvijati sarmu. Šerpu namazati sa mašcu i dole poreati listove kupusa. Na listove složiti uvijene sarme i izmeu reati suvo meso, peršunovo lišce i lorber. Paradajz oljuštiti i sitno iseckati, pa njime preliti sarme. Kocku za supu rastvoriti u malo vrele vode, pa sipati u šerpu. Doliti još cašu vode, poklopiti i ostaviti da se krcka 2 h.

Savet