

Posna sarma sa bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** aleva paprike
- **150 g** pirinca
- **100 g** rendane bundeve
- **po ukusu** beli luk
- kurkuma
- biber
- tucana ljuta paprika
- peršunov list
- so
- **po potrebi** ulje
- **10 listova** kiselog kupusa
- **1** istlovara

Ostalo:

- **1 kašika** ulja
- **1 kašičica** brašna
- **1 kašičica** aleva paprike

Priprema

Sitno iseckan luk propržiti na vrelom ulju dok ne porumeni, pa dodati alevu papriku, a potom opran pirinac. Naliti 1 dl vode i kuvati kratko, dok pirinac ne upoje vodu. Dodati bundevu i sve navede začine po ukusu, osim

lovorovog lista.

Uviti sarmu i kuvati je na uobicajen nacin uz dodatak lovorovog lista. Ja je uvek kuvam u ekspres loncu 30 minuta.

Propržiti na ulju alevu papriku i brašno, pa naliti sok u kojoj se kuvala sarma, kuvati koji minut kada provri. Ovom smesom preliti sarmu i služiti.

Savet