

Posna sarma sa bundevom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **1 kašicica aleve paprike**
- **150 gpirinca**
- **100 grendane bundeve**
- **po ukusubeli luk**
- kurkuma
- biber
- tucana ljuta paprika
- peršunov list
- so
- **po potrebi ulje**
- **10 listova kiselog kupusa**
- **1 istlovora**

Ostalo:

- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicabrašna**
- **1 kašicica aleve 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 zacine 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