

Punjene paprike i sarme



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic** kiselog kupusa
- **15** kiselih paprika
- **1 kg** mlevenog mesa
- **200 g** slanine
- **150 g** pirinca
- **4 glavice** crnog luka
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**
- **malolovora**

Preliv:

- **2 kašike** brašna
- **6 kašika** ulja
- **2 cen**abelog luka
- **malo**aleve paprike
- **malobosiljka**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Dinstati sitno seckan crni luk i slaninu, zatim dodati opran pirinac i dinstati 10-ak minuta. Dodati meso i kad

promeni boju skloniti s vatre i ostaviti da se prohladi. Dodati jaje, peršun, so i biber i dobro promešati. Odvojiti listove kupusa i odstraniti zadebljanja. Uvijati sarme i puniti paprike. Zemljanu posudu obložiti listovima kupusa i poredjati paprike i sarme. Izmedju staviti lovorov list. Napraviti preliv: na ulju kratko propržiti brašno i beli luk, dodati zaccine i malo vode pa preliti paprike i sarme. Peci u rerni 2 h. Po potrebi dolivati po malo vode.

Savet