

## *Praznicna sarma*



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **500** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150** gmasti
- **4** glavice crnog luka
- **1** kg mešanog mlevenog mesa
- **1** šoljica pirinca
- **1** jaje
- mleveni biber
- so, suvi biljni zacin
- **3-4** glavice kiselog kupusa
- **300** gsuvih rebara i dimljene suve slanine

#### **Za zaprsku:**

- **1** dlulja
- **1** kašika brašna
- **1** kašika aleve paprike

### **Priprema**

Zagrejati mast i propržiti sitno iseckan luk, dodati mleveno meso i pržiti desetak minuta, dodati pirinac, jaje i zacine pa promešati. Sa glavica kupusa izdvojiti zdrave i cele listove, stanjiti im rebra, pa na svaki list staviti po 1-1,5 kašiku pripremljenog fila, a zatim ih urolati u obliku malih, cvrstih valjaka. Po dnu šerpe rasporediti nekoliko listova kupusa pa ređati sarme jednu pored druge. Između sarmi staviti momade suvih rebara i slanine, 2-3 lovorova lista, naliti vodom da prekrije i pustiti da lagano provri. Zatim od ulja, brašna i aleve paprike, napraviti zapršku, izruciti je preko sarme i drmanjem serpe ravnomerno je rasporedite. Na kraju sarme prekriti

sa nekoliko listova kiselog kupusa, šerpu poklopiti i staviti je u rernu zagrejanu na 110 C pa kuvati celu noc. Pola sata pred kraj skloniti poklopac. Prijatno!

## **Savet**