

Sarma na Niški nacin sa carskim mesom



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** mešanog mlevenog mesa
- **nekoliko komada** carskog mesa
- 3 šargarepe
- 4 **glavice** crnog luka
- **nekoliko listova** kupusa
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Upržiti crni luk na ulju. Dodati mleveno meso, narendanu šargarepu i pržiti zajedno. Zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

Listove kupusa puniti prethodno pripremljenom smesom.

Pripremljene sarme poreati u šerpu.

Izmeu sarme staviti po komad carskog mesa.

Malo prokuvati na ringli, a zatim zapeci. Kada su sarme gotove poslužiti ih tople.

Savet

Uvek dobrodošlo za ruak. Prijatno!