

Sarma (6)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** listova kiselog kupusa
- **2 kg** mešanog mlevenog mesa (svinjskog i juneceg)
- **300 g** sušene mesnate slanine
- **3 šoljice (od 70 ml)** pirinca
- **3 kašike** aleve paprike
- **3 vece glavice** crnog luka
- **3 vece** šargarepe
- lorber
- suvi biljni zacin
- biber
- mast ili ulje

I još:

- **2 kg** sušenih špic rebara ili sušenog mesa

Priprema

Listove kupusa ocistiti od zadebljanih delova. Ako je mnogo kiseo ostavit ih nekoliko sati u hladnoj vodi.

Slaninicu sitno iseci i stavit, na zagrejanu masnocu, da se prži. Kada malo porumeni dodati sitno iseceni luk i šargarepu. Kada malo luk omekša ubaciti mleveno meso (dva puta samleveno). Posuti sa zacinima po želji. Dinstati sve dok ne ispari voda koju je meso pustilo.

Na kraju dodati alevu papriku i oprani pirinac. Dobro promešati. Ako treba još dosoliti. Na svaki list stavljati po kašiku fila i motati sarme. U dublju, vecu, šerpu na dno, staviti listove kupusa, pa preko njih režati sarme.

Preko porežanih sarmi staviti, na kocke, iseceno suvo meso i lorber. Pokriti listovima kupusa. Naliti vodom, da voda bude 2 cm iznad sarmi. Na tihoj vatri krckati ih 4 sata. Ja ih ne prelivam zaprškom i ne stavljam u rernu da se zapeku, a jako su ukusne.

Savet