

Sarma od kiselog kupusa sa pirincem



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g pirinca
- 1 glavica kiselog kupusa
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašičica alene paprike
- 2 dl ulja
- 1 list lorbera
- biber u zrnu
- kašika brašna
- mleveni biber
- so

Priprema

Od veće glavice kiselog kupusa odvojiti lišće, oprati i pripremiti za sarmu. U šerpi zagrijati decilitar ulja i propržiti sitno isecen crni luk da porumeni. Zatim dodati upolaskuvan pirinac, posoliti i pobiberiti po ukusu. Sve dobro izmešati, po jednu kašiku ovog nadeva stavljati na svaki list kupusa zavijati sarme, složiti u šerpu i naliti mlakom vodom da ogrezne. Dodati nekoliko zrna bibera, jedan lorberov list i ostaviti da se kuva. Kada lišće kupusa omekša, razmutiti decilitar ulja, kašiku brašna i kašičicu aleve paprike, pa ovim preliti sarmu. Ostaviti da se još malo krcka na tihoj vatri.

Napomena: po želji se može u pirinacu dodati narendana šargarepa.