

evap sarma



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 listak**iselog kupusa
- **600 gm**levenog mesa
- **4 glavice**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**mlevenog bibera
- **4-5 zrna**bibera
- **nekoliko**lovorova lista
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **100 g**svinjske masti

Priprema

Na masti ispržiti sitno secen crni luk, dok ne dobije lepu zlatno-žutu boju. Dodati mleveno meso i pržiti nekoliko minuta. Mešati sve vreme. Zatim dodati pirinac i sve zacine, sem lovorovog lista i zrna bibera. Pržiti još nekoliko minuta.

List od kupusa preseći na pola ako je mnogo veliki. Staviti ga na plitak tanjir i raširiti ga. Staviti jednu ravnu kašiku fila i oblikovati cevap na kupusu. Saviti kupus sa jedne i druge strane kao na slici.

Urolati celu sarmu i to sve na tanjiru, ne podizati je do god se ne završi.

Postupak ponavljati dok se ne potroše svi sastojci. evap sarme reati u dublju šerpu u dva reda, jednu do druge, u krug. Dodati lovorov list i zrna bibera.

Naliti vodom da sarme ogreznu. Kuvati ih na laganoj vatri dva sata.

Savet