

evap sarma



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 listakiselog kupusa**
- **600 gmlevenog mesa**
- **4 glavicecrnog luka**
- **100 gpirinca**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **4-5 zrnabibera**
- **nekolikolovorova lista**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **100 gsvinjske 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 tanjur 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