

## Veganska sarma



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** prokola
- **1 velika šoljasitne soje**
- **1 šoljicagraška**
- **1 šoljicapirinca**
- **1 šoljicakukuruza**
- **2 šargarepe**
- **1 korenperšuna**
- **1 korenpaštrnaka**
- **malo lišcachelera i peršuna**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **2 cenabelog luka**
- **1 velika glavicacrnog luka**
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin

## Priprema

Beli luk i crni luk samleti, izmešati sa rendanom šargarepom, paštrnakom, peršunom, pirincom, graškom, kukuruzom, sojom i seckanim lišcem celera i peršuna. Sve lepo izmešati i dodati zacine po ukusu. Ko voli može staviti i origano.

Ostaviti smesu u frižider 15-tak minuta. Prokolu proprati ako je jako kisela. Na list prokole staviti dve kašike smese pa smotati sarmu. Reati u lonac i naliti vodom da ogrzne. Posuti alevom paprikom i poklopiti. Ostaviti da

se kuva na laganoj vatri oko 2 sata.

## **Savet**

Ukus je fantastian, uverite se i sami!