

Sarme sa kiselim kupusom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **800 g** mlevenog mesa
- **1** krompir
- **100 g** pirinca
- **1 glavica** kiselog kupusa
- **200 g** suve slanine
- **po 1 kašičica** soli i aleve paprike
- **2 kašičice** suvog biljnog začina
- **malobibera**

Priprema

Glavicu luka iseci sitno i propržiti na malo ulja. Kada je luk upola propržen, dodati mu mleveno meso, so, suvi biljni zacin, biber i alevu papriku i upržiti. Narendati krompir, pa dinstati još malo. Kada je gotovo, ubaciti pirinac i dinstati još 10-tak minuta (dok pirinac ne nabubri).

Smesu stavljati na listove kupusa i zavijati. Sarme naliti sa malo vode i dodati komadice slanine i staviti na ringlu 2,5-3 h da se krckaju.

Savet