

Sarma sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 20 listova kiselog kupusa
- 500 g šampinjona
- 200 g pirinca
- 5 gavnica crnog luka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržite iseckan crni luk. Kada postane staklast dodajte seckane šampinjone, pa sve zajedno još malo pržite. Pirinac obarite, ocedite i pomešajte sa lukom i šampinjonima. Po ukusu posolite i pobiberite.

Pripremljenim nadevom filujte listove kupusa i zavijte u sarme, poređajte u šerpu, nalijte vodom da ogreznu i kuvajte na laganoj vatri. Sarme se mogu poređati i u nauljenu tepsiju pa zapeci u rerni.