

## **Sarma (7)**



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 veka glavicakiseolog kupusa**
- **500 gmlevenog mesa**
- **100 gpirinca**
- **1 jaje**
- **po ukusuzacini**
- **150 gdimljene slanine**
- **1 glavica crnog luka**
- **2 kašicice zacinska mlevena crvena paprika**

### **Priprema**

Iseckati sitno crni luk i slaninu. Staviti u tiganj da se dinsta. Dodati mleveno meso, zaciniti po ukusu. Dinstati oko 10 minuta, a onda ubaciti pirinac, dobro izmešati i skolniti sa vatre. Ubaciti jedno jaje i izmešati da se smesa poveže. Stavljati po kašiku fila na svaki list i uviti sarmu. Porežati u šerpu, naliti vodu i kuvati na tihoj vatri oko 60 minuta. Pred kraj kuvanja dodati zacinsku mlevenu papriku. Kuvati još 5 minuta.

### **Savet**