

Letnja sarma (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** domaceg kupusa
- **2-3 kašike** sirceta
- **1 kašika** soli

Za nadev:

- **600 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **100 g** pirinca ili tarane
- so
- biber

I još:

- zacinska mlevena paprika

Priprema

Naliti 3-4 litre vode u dublju šerpu. Kada provri dodati 2-3 kašike sirceta i kašiku soli. Glavici kupusa iseci koren-srce i uroniti u kipucu vodu. Kuvati par minuta i iskljuciti ringlu. Poklopiti i ostaviti minimum 30 minuta u toj vodi. Nakon toga izvaditi kupus i poslidati lišce. Lišce vratiti da odstoji još malo u toj vodi sa sircetom.

Napravimo nadev: Iseckamo crni luk i kratko sa mlevenim mesom izdinstamo u tiganju. Pomaknemo tiganj sa vatre i umešamo pirinac, so, biber, i jedno jaje. Filujemo listove kupusa i reamo u šerpu gde cemo kuvati sarmu. Pospemo sa malo aleve paprilke i nalijemo sa toliko vode da sarme ogreznu. Može se dodati i 300 g dimljenog sušenog mesa ili 100 g dimljene slaninice. Poklopimo šerpu i kuvamo na tihoj vatri oko 2 sata. Služiti uz pire krompir i kiselu pavlaku. Prijatno.

Savet