

Zapečena sarma od slatkog kupusa



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevene junetine
- 150 g suve slanine
- 2 kašike pire paradajza
- 1 glavica slatkog kupusa
- 1 jaje
- 1 kašika brašna
- 1 kašika prezli
- 1 čaša kisele pavlake
- mleveni biber
- peršunov list
- so

Priprema

Kupus ocistiti, oprati, nožem izdubiti koren, preliti vreloom vodom i ostaviti u loncu pola casa. Suvu slaninu, ili drugo suno meso, sitno iseckati i dobro izmešati sa mlevenim mesom, jajetom, prezlama i sitno iseckanim peršunovim listom pobiberiti i posoliti po ukusu. Ovim nadenom puniti listove kupusa, oblikovati sarme, porežati ih u vatrostralnu posudu, preliti pireom od paradajza, naliti malo vode i kuvati na tihoj vatri oko pola casa. Kiselu pavlaku razmutiti sa kašikom brašna, preliti sarmu i staviti u zagrejanu rernu da se pece.