

Sarma od zelja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog juneceg mesa
- 200 g masti ili ulja
- 80 g pirinca
- 25 listova zelja
- 1 caša kiselog mleka
- 1 jaje
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika brašna
- malo aleve paprike
- biber
- so

Priprema

U šerpu staviti 50g masti i ispržiti sitno iseckan crni luk. Skinuti sa šporeta, pa dodati opran pirinac, mleveno meso, jaje, malo mlevenog bibera, soli po ukusu i sve to dobro izmešati. Oprane listove zelja preliter mlakom slanom vodom. Ocediti vodu i na svaki list zelja stavljati po jednu kašiku nadeva od mesa. Zavijati listove u male cvrste valjke, a krajeve dobro uvuci, da nadev ne bi ispadao za vreme kuvanja. U podmazanu šerpu na dno porežati nekoliko listova zelja, tako da prekrije dno, pa slagati sarme jednu do druge. Naliti ih vodom, poklopiti i kuvati na umerenoj temperaturi oko pola casa. U tiganju zagrejati mast, dodati kašiku brašna, malo aleve paprike, sipati malo vode i tom zaprškom preliter sarme. Služiti sa kiselim mlekom.

Napomena: Ova sarma može se spremati i mladog neprskanog lišca vinove loze. Ako se sprema od mladog lišca vinove loze onda se pri kraju kuvanja dodaje jedna caša belog vina.