Millefeuille (milfoj) sarma

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica** svežeg kupusa
- **4 glavice**crnog luka
- **1** praziluk
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicica**tucane ljute paprike
- **1** jaje
- **po ukusu** soli i bibera
- **150 ml**jabukovog sirca
- **3 kašicice**krupna morska so
- **1**manja zelena tikvica
- **750 g** mlevenog goveeg mesa
- **1 kafena šolja**pirinca

Priprema

Vodu u kojoj ste dodali krupne morske soli i jabukovog sirca, staviti da provri. Kada voda pocne da vri, ubaciti glavicu kupusa, cije ste listove prethodno zasekli malo pri vrhu, kako bi se lakše odvajali. Kada odvojite sve listove, krenite sa pripremom nadeva za sarmu. Iseckajte crni luk, šargarepu, praziluk i tikvicu na kockice. Prvo stavite luk i šargarepu da se malo uprže, pa dodati praziluk i na kraju tikvicu, zatim dodati mlevenog mesa, pirinca, aleve paprike, soli i bibera i sve skupa propržiti. Nadev ostaviti da se malo prohladi, pa ubaciti umuceno jaje i krenuti sa reanjem sarme. Tepsiju obložite listovima kupusa, (listove cete staviti tako što cete pokriti dno i strane tepsije, tako da prelaze preko ivice tepsije), pa nadev, pa opet listove i završavate reanje tako što cete one listove koji su prolazili stranicu tepsije vratiti ka unutrašnjosti i pokriti celu tepsiju, dodajuci još koji list ako je potrebno. Kada sarmu zatvorite, odozgo stavite tanko secene listove suve slanine. Naliti vodom i kuvati u rerni dobrih 45 minuta na 250 stepeni.

Savet