Sarma od kiselog kupusa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- **500 g**mlevenog svinjskog mesa
- **500 g**mlevenog goveeg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1**jaje
- **150 g**pirinca
- **1 kašika** brašna
- **malo**ulja
- **1 kašika**aleve paprike
- **150 g**pancete
- **nekoliko komada**suvog mesa
- **3** lovorova lista
- **1 l**vrele vode
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Crni luk sitno iseckati i staviti da se dinsta na malo ulja. Kada omekša dodati mleveno meso, jaje, sitno seckanu pancetu i zacine. Kratko prodinstati i na kraju dodati pirinac.

Ovom smesom filovati listove kiselog kupusa. Listove kupusa prethodno dobro oprati i iseci zadebljale delove lista.

Šerpu pouljiti i na dno staviti 2-3 lista kupusa i nekoliko parcadi pancete. Složiti savijene sarme, a izmeu složiti suvo meso. Savijenu sarmu prekriti parcadima suvog mesa i listovima kiselog kupusa, naliti vodu i dodati lovorov list. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri 3 sata.

Gotovu sarmu zapržiti. Zagrejati ulje, dodati brašno uz neprestano mešanje. Kad brašno dobije blagu žuckastu boju, dodati papriku. Preliti preko gotove sarme. Šerpu staviti u zagrejanu rernu da se prokrcka sa zaprškom još oko pola sata.

Savet