Sarma za slavu



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 glavica**kiselog kupusa
- **2 kg**juneceg mlevenog mesa
- **1 kg**svinjskog mlevenog mesa
- **500 g**dimljene slanine
- **300 g**pirinca
- **4 srednje glavice**crvenog luka
- **6 cena**belog luka
- **1 kašicica**bibera
- **2 kašike**aleve paprike
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **2 kašike**masti
- **1 kašika**brašna
- **1 kg**suvih rebara

Priprema

Pripremiti sud za mleveno meso pa preko njega staviti: Sitno iseckane dimljene slanine (na kockice), pirinac, iseckan crveni i beli luk, zacin, biber i alevu papriku. Dobro izmešati rukama da se sastojci sjedine.

Odvojiti liske od glavica i odstraniti deblji deo lista. Za oko 80 sarmi. Lonac u kome cete kuvati namazati sa jednom kašikom masti, pa po dnu poreati lošije liske koje ne možete koristiti za uvijanje.

Pripremljenje sarme poreati u dublju šerpu tako što cete posle prvog reda uklopiti i suva rebra. Ne sumnjam u vašu kreativnust, ali trebalo bi da se sve lepo uklopi.

Tako složene prekriti sa liskama pa kuvati na tihoj vatri. Ja sam recimo kuvao od petka pre podne do subotnjeg rucka, pa sam dobio toliko pohvala da me je vec bilo sramota. :) Posle 24 h kuvanja sam je zapržio sa 1 kašikom masti i 1 kašikom brašna i ostavio do rucka.

Savet

Što se duže kuva bolji joj je ukus. Ovako spremljena i naravno vrsto uvijena neuništiva je što se tie dužine kuvanja!! Prijatno!!