

Sarmice od slatkog kupusa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 srednje glavice** slatkog kupusa
- so
- limontus
- voda

Nadev za sarmu :

- **1 kg** mešanog mlevenog mesa
- **2** vece šargarepe
- **3 vece glavice** crnog luka
- **2 šoljice (od 130 ml)** pirinca
- suvi biljni zacin
- biber
- mast
- aleva paprika

I još:

- dimljene svinjske kobasice
- carska rebra
- dimljena slanina
- lovor

Priprema

Glavicama kupusa izvaditi koren i staviti ih u dublju posudu. Preliti hladnom vodom, u kojoj se doda so i limontus (probati, da bude malo slanije i kiselije, nego što bi se jelo) i staviti na, tihi, vatru (ako kupus pluta po površini, pritisnuti ga nekom tacnom). Kada se voda dobro ugrijala, videti dali su listovi omekšali, pa ih nožem i viljuškom odvajati i stavljati u dublju posudu sa poklopcem. Kada smo sve listove odvojili, ostaviti da se malo prohlade, pa im, pažljivo, nožem odseci zadebljani deo lista. Poređati listove u šerpu i preliti ih, sa vrelom, vodom u kojoj se kupus bario. Pritisnuti tacnom, poklopiti i ostaviti da odstoji, oko 3-4 sata.

Za to vreme pripremiti fil: Otopiti mast u šerpi (kolicina - zavisi ko kako voli, masnije ili posnije sarmice), skloniti šerpu sa šporeta i dodati mešano mleveno meso (junece i svinjsko). Varjacom ga dobro usitniti. Dodati iseckani crni luk i, sitno, iseckanu šargarepu. Dobro promešati i zaciniti, po ukusu. Na kraju dodati, dobro oprani, pirinac.

Listove kupusa dobro iscediti od vode. Na svaki list kupusa staviti po 1-2 kašike fila i formirati sarmice.

Formirane sarmice poređati u pekac, pa...

...preko sarmica poređati pripremljeno meso, iseceno po želji. Staviti i listove lorbera.

Preliti sa vodom, u koju smo stavili suvi biljni zacin, po ukusu. Poklopiti i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada prokljuca smanjiti na 180 stepeni i krckati, 2,5 sata. Posle tog vremena izvaditi pekac, skloniti poklopac i vratiti da se sarma zapece.

Kada sarmice porumene izvaditi ih i poslužiti.

Savet