

## **Lažna sarma**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 srednja glavicak** kiselog kupusa
- **400-500** gmlevenog mesa
- **150** gpirinca

#### **I još:**

- **1 glavica** crnog luka
- zacini po ukusu

### **Priprema**

Kiseli kupus iseckati i propržiti na ulju.

Mleveno meso posebno propržiti sa crnim lukom i zaciniti po ukusu.

Pirinac skuvati u slanoj vodi i procediti.

Zatim sve sastojke sjediniti i sipati u nauljen pleh ili vatrostalnu ciniju i zapeci u rerni nekih 30 minuta.

### **Savet**

Pošto su svi sastojci gotovi u rerni ne treba dugo pei. Ukus je isti kao i sarma, ali se mnogo brže napravi. Probajte neete se pokajati. Prijatno!!!