

Domacinska sarma



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevenog mesa
- **1 kg** crnog luka
- **100 g** pirinca
- **1 glavica** kiselog kupusa
- **300 g** suve slanine
- **500 g** suvih rebara
- so
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacini

Priprema

Crni luk sitno iseckati i staviti da se dinsta. Dodati sitno seckanu slaninicu i sve zajedno dinstati.

Kad se luk lepo izdinsta dodati mleveno meso i sve zajedno lepo dinstati.

Zatim dodati pirinac pa zacine alevu papriku, so, biberi suvi biljni zacini. Fil ostaviti da se malo ohladi dok pripremate kupus.

Listove sarme piniti filom i slagati u podmazanu šerpu, staviti rebarca i slaninicu. Sarmu naliti vodom i kuvati kad provri tacno 2 sata,

Savet

Sarma je divnog ukusa uz nju uvek pravim proju pun pogodak.