Sarma (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- **1 kg** mešanog mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **150 g**pirinca
- **1 kašika**brašna
- **malo**ulja
- **1 kašika**aleve paprike
- **par komada**suvog mesa
- **nekoliko komada**lovorovog lista
- **1 l**vrele vode
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **1**jaje

Priprema

Listove kupusa dobro oprati i iseci zadebljale delove lista. Crni luk sitno iseckati i staviti da se dinsta na malo ulja. Kada luk omekša dodati mleveno meso, jaje i zacine. Kratko prodinstati i na kraju dodati pirinac i još malo dinstati. Pripremljenom smesom filovati listove kiselog kupusa. Vecu šerpu pouljiti i na dno staviti 2-3 lista kupusa. Složiti jednu do druge savijene sarme, a izmeu složiti suvo meso. Poreanu sarmu prekriti parcadima suvog mesa i listovima kiselog kupusa, pa zatim naliti vodu i dodati lovorov list. Poklopiti i kuvati na tihoj vatri oko 3 sata. Kada je sarma gotova zapržiti je, tako što cete zagrejati ulje, dodati brašno uz neprestano mešanje. Kad brašno dobije blagu žuckastu boju, dodati alevu papriku. Zaprškom preliti preko gotove sarme. Šerpu vratiti na ringlu da se kuva sa zaprškom još oko pola sata.

Savet