

Sarma sa dimljenom slaninom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** listovakiselog kupusa
- **2** paracetadimljene slanine
- **1/2** šoljepirinca
- **300** gmlevenog mesa
- **1** kašikacrvene slatke paprike
- po željisuvog biljnog zacina
- **5** kašikamasti svinjske
- **1** glavicacrnog luka
- so
- biber

Priprema

Ocistiti listove od glavice kupusa. Zatim žilu na kupusu(koja ide po sredini) nožem izrezati da nebude debela.

U tiganj na masti izdinstati iseckan crni luk, dodati iseckanu dimljenu slaninu, doliti vode i dinstati. Posle dodati mleveno meso, zatim pirinac, i opet naliti vodom, zaciniti. Dinstati 15.ak minuta.

Kada je smesa gotova, ostaviti da se prohladi. Zatim, puniti list kupusa u sarmu. Staviti list kupusa na dasku, zatim u njega smesu sa mesom, preklopiti sa obe strane i uvijati od sebe ka tamo.

Postupak ponavljati dok ne potrošite smesu. Reati u vatrostalnu ciniju. Ona treba biti podmazana mašcu, doliti vodu da ogrezne i mast preko.

Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 3 sata na 220 stepeni. iniju pokriti folijom.

Savet

Ja sam napravila samo 6 sarmi i odmah su se pojele. Prijatno.