

## Starinska sarma



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

### Sastojci

#### Za fil:

- **1 kg** mlevenog mesa po želji
- **4 srednje glavice** crnog luka
- **1** veća šargarepa
- **4** krompira srednje velicine

#### I još:

- **2** veće glavice kiselog kupusa
- **po potrebi** pirinac
- suvi biljni začini
- beli luk u prahu
- slatka aleva paprika
- ulje
- **2-3** suva rebra

### Priprema

Luk ocistiti i izmiksirati u blenderu kao kašu. U tiganj stavite ulje (kao što inace stavljate za dinstanje) i kada se zagreje staviti luka i naliti sa vodom. U to naredati 1 šargarepu. Dinstati 15-ak minuta.

Kada je gotovo dodati suvi biljni zacin po želji i promešati, dodati meso i lepo upržiti. Kada je gotovo dodato šaku očišćenog i opranog pirinca i pržiti još 5 minuta. Onda krompir oljuštite i narendajte na krupno i dodajte smesi, zatim malo mlevenog bibera i belog luka u prahu. Pržiti još 2-3 minuta dok se sve lepo ne sjedini. Skloniti sa šporeta da se malo prohladi.

Od glavice kiselog kupusa odvojiti listove i stanjite nožem koren lista. Što vam ostane neupotrebljivo od glavice kupusa iseci na sitne kocke poređati na dno šerpe, (voda prolazi, a neće vam zagoreti sarma). Filovati, uvijati sarmice i ređati u šerpu. Kada popunite prvi red poređati suva rebarca, pa nastavite sve dok imate fila.

Kada je uvijanje gotovo preklopite sarme sa još dva tri lista odozgo. Nalijte vodom i poklopite sarme plitkim tanjirrom u sredini šerpe (tanjir duplo manji od šerpe) i ostavite da se krcka pola sata.

Zatim u malu šerpicu staviti malo ulja i na tihoj vatri ga ugrijte. Stavite jednu kašiku aleve paprike i propržiti 15-ak sekundi dok ne pocne lepo da peni... Nalijte sarme sa paprikom i još malo vode, da sarme budu pokrivene i da se lepo krckaju. Kuvati 2-3 sata dok kupus dobro ne omekša, uz povremeno dodavanje vode. Kada je kupus kuvan skloniti tanjir i sarme staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, dok preostala voda ne ispari i dok se lepo ne zapeku. Ako vam je ostalo više vode šerpu obložite folijom, pa onda ubacite u rernu, pa kad ispari voda sklonite da se zapece.

## **Savet**

Na ovu sarmu sam jako ponosna, jer me je moj svekar naučio kako da je kuvam i da je sa kromirom mnogo lepša i ukusna, prste da poližeš :) Prijatno!