

Sarma (9)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** kiselog kupusa
- **2 kg** svinjskog mlevenog mesa
- **500 g** crnog luka
- **200 g** pirinca ili tarane
- **300 g** domace crvene kobasice
- ili dimljene domace šunke
- **5 cenova** belog luka
- **3** jajeta
- **1 kašičica** karija u prahu
- so
- biber

I još:

- **500 g** dimljene domace kobasice

Za zapršku:

- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** aleve paprike

- 5 dl vode

Priprema

Ocistiti listove prokole od debelih žilica i ukoliko je prekiselo ostaviti sat vremena u hladnoj vodi da odstoji.

U tiganju na malo masti kratko izdinstati mleveno meso i seckani crni luk. Pomaci tiganj sa vatre i dodati ostale sastojke, sitno samlevenu kobasicu ili šunku, beli luk, pirinac i jaja. Od zacina stavite šta vam je volja, ja dodajem samo so i biber i malo karija u prahu.

Filovati listove kupusa. Veci pekac podmazati sa mašcu i re?ati nabijeno sarme jednu do druge, a izme?u ponegde rasporediti dimljeno meso. Kada smo utrošili sav materijal prekrijemo vrh sa nekoliko preostalih praznih listova i nalijemo sa toliko vode da bude 2-3 prsta iznad sarmi. Poklopimo pekac i stavimo u rernu na 120-150 stepeni ili još bolje smederevac da se kuva na laganoj vatri 5-6 sati...

Napravimo hladnu zapršku tako što pomešamo brašno, alevu papriku i vodu. Otklopimo pekac, poskidamo listove kupusa i prelijemo zaprškom, par puta protresemo pekac i ukoliko je potrebno dolijemo još malo vode. Sada otklopljeno, ostavimo još 30-tak minuta na 180 stepeni da se uhvati korica tj zapece sarma.

Savet

Ako želite dobru sarmu prvo ne smete žuriti, ona mora polako ali bukvalno na slaboju vatri da se kuva...što se više podgreva sve je bolja i bolja...