

Kuglof sarma



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmešanog mlevenog mesa
- **120** gmesnate dimljene slanine
- **1** glavica crnog luka
- **100** gpirinca
- **1** jaje
- **1** kašičica zacinske paprike
- **1/2** kesice zacina za sarmu
- **1** dlkuvanog paradajza
- **1** glavica kiselog kupusa
- so
- biber

Priprema

U šerpu stavite pirinac pa dodajte 2,5 dl vode i kuvajte oko pet minuta. Isključite ringlu i ostavite poklopljeno dok pirinac ne upije tecnost.

Crni luk sitno iseckajte i kratko propržite da se zastakli. Dodajte so, biber, mleveno meso, pirinac, zacinsku papriku pa sve zajedno dinstajte oko 10 minuta. Smesu zacina za sarmu prelijte sa malo vode pa i nju dodajte.

Ostavite da se malo prohladi, dodajte jaje i sve dobro izmešajte.

Rernu uključite na 200 stepeni.

Kuglof premažite uljem i rasporedite listove kupusa tako da se preklapaju i da im krajevi vire preko ivice kuglofa.

Preko kupusa rasporedite fil od mesa.

Krajevima kupusa prekrijte meso.

Kuvani paradajz razmutite u 1 dl vode i prelijte sadržaj u kuglofu.

U tepsiju sipajte oko 2 cm. vode stavite u nju kuglof i prekrijte ga alu-folijom. Pecite u zagrejanj rerni oko sat vremena i po potrebi dolijte vode u tepsiju. Skinite foliju i pecite još 5-7 minuta.

Kuglof sarmu izvadite iz rerne, ostavite da se prohladi i pažljivo prevrnite na tacnu za posluživanje.

Savet

Poslužite dok je jelo toplo.