

## ***Posne sarme***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 listova** kiselog kupusa
- **1 konzerva** tunjevine
- **2 glavice** crnog luka
- **100 g** integralnog pirinca
- **po želji** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Očistiti listove od glavice kiselog kupusa. U tiganju na malo vode izdinstati iseckan crni luk, zatim dodati tunjevinu sa sve njenim uljem. Pustiti da se dinsta 10-tak minuta. Zaciniti. Skloniti sa vatre da se prohladi.

Uzeti list kupusa i puniti filom. Sarme saviti prvo sa bokova pa motati odozdo ka gore.

Poređati ih u vatrostalnu ciniju. Preliti vodom, da ogrezne, posuti malo crvene slatke paprike i pokriti folijom. Peci u prethodno zagrejanj rerni 90 minuta na 220-250 stepeni.

### **Savet**

Iskrena da budem, skroz sam zaboravila da slikam sarme kad su bile gotove. Izvinjavam se. Al su se pojele brzinom munje. Prijatno.