

## **Posne sarme**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Ocistiti 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.

Poreati ih u vatrostalnu ciniju. Preliti vodom, da ogrezne, posuti malo crvene slatke paprike i pokriti folijom. Peci u prethodno zagrejanoj 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.