

Sarme



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicakiselog kupusa
- **500 g**mlevenog mešanog mesa
- **2 manje** glavicecrnog luka
- **5 kašika**pirinca
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašike**suvog biljnog zacina
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **200 g**slanine
- **1 dl**ulja
- **1/2** l vode

Priprema

U šerpu sipati 1/2 dl ulja i dodati sitno seckan luk, dinstati dok luk ne omekša. Dodati mleveno meso i dinstati 15 minuta, potom dodati opran pirinac i dinstati još 5 minuta. Sipati suvi biljni zacin, biber, so i alevu papriku.

Razdvojiti listove kupusa i filovati sa mesom. Reati sarme u pekac jednu pored druge. Iseci slaninu na kriške i poreati izmeu sarmica. Preko sarma sipati 1/2 dl ulja i vode pola litre. Poklopiti sarmu i staviti u rernu na 180°C oko 90 minuta. Potom skinuti poklopac i još 15 minuta ostaviti u rerni sarmu.

Savet

Sarmu sluziti sa pire krompirom