

Prolecna rasturena sarma



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladog kupusa
- **400 g** mesanog mlevenog mesa
- **100 g** pirinca
- **2 glave** crnog luka
- **2 dl** domaceg soka od paradajza
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** slatke alevne paprike
- biber
- so
- **2-3** lovorova lista
- **grancica list** mladog peršuna

Priprema

Crni luk sitno usitniti i staviti u šerpi sa uljem da se dinsta, ja dodam malo vode kako bi dobio žutu boju i nebi zagoreo. Kada se luka uprži dodati mleveno meso i dinstati da se dobro uprže i sjedine mase. Dodati kuvani paradajz i krckati još malo.

Kupus iseckati sitno na rezance ne gnjeciti ga jer je mlad pun vode. Smesu sa mesom posolimo, dodamo suvi boljni zacin i listove lovora, u njemu dodamo seckani kupus i polako promešamo. Kada se kupus slegnuo i izjednacio sa mesom dodamo pirinac i alevu papriku i sipamo vodu u šerpi da ogrezne, ne previše jer kupus u sebi ima vodu. Krckati oko 20 minuta, kada se dobro ukrcka preruciti ga u zemljani uvec i zapeci u rerni na 200' još 20 minuta. Vrucu prolecnu sarmicu ukrasiti mladim listovima peršuna koji cemu dati još jedan ukus na koje se ne može odoljeti.

Savet

Znam da veinom znate da pripremite ovakvo jelo, i da recept nije stran i težak. Ja sam ga danas pripremala i htela sam sa vama ovo da podelim. Ko zna možda neko baš traži ovakav recept. Prijatno!