

Posna sarma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veca glavica**kiseli kupus
- **3** **glavice**crni luk
- **3** **vece**šargarepe
- **1** **koren**paškanata
- **5** **vec**akrompira
- **1** **šoljica**pirinca
- **2** **dlulja**
- **2** **suveljute** papricice
- **2**lista lovora
- **nekoliko** **zrna**bibera
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** **zacin**sko bilje
- **1** **kašicica**aleve paprike

Priprema

Listove kupusa razdvojiti i preseći na jednake delove. Na ulju propržiti sitno secen crni luk dok ne postane staklast. Dodati izrendanu šargarepu, paškanat i prodinstati. Dodati još izrendan krompir i pirinac. Sve mešati dok se ne cuje pucketanje pirinca. Posoliti, pobiberiti i dodati alevu papriku i zacinsko bilje. Dobro promešati da se sjedine sastojci, prohladiti i ovim filom uvijati sarme. Nekoliko lista kupusa stavite na dno šerpe kako ne bi sarma zagorela. Najbolje savijati sarme na dlanu. Raširiti list sarme na dlanu, staviti kašicicu fila, preklopiti list sa jedne i druge strane i onda pravite valjak cvrsto zatežuci, da bi sve bile jednake. Sarme mogu biti pore?ane u

dva reda, a između redova stavite ljutu papriku, lovorov list i zrna bibera. Pokrijte sve sarme još sa nekoliko lista kupusa, stavite manji poklopac odnosno poklopac od manje šerpe, nalijte vodom i kuvajte na laganoj vatri najmanje 3 sata. Sarma je lepša kad se kuva dugo na laganoj vatri. Uživajte u divnom ukusu posne sarme.

Savet