

Posna sarma



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavicakiseli kupus**
- **3 glavice crni luk**
- **3 vecešargarepe**
- **1 koren paškanata**
- **5 vecakrompira**
- **1 šoljicapirinca**
- **2 dlulja**
- **2 suveljute papricice**
- **2 lista lovora**
- **nekoliko zrnabibera**
- **po potrebi soli**
- **po potrebizačinsko bilje**
- **1 kašićica 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 zacinjsko 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 sarne na dlanu, staviti kašićicu fila, preklopite list sa jedne i druge strane i onda pravite valjak cvrsto zatežuci, da bi sve bile jednake. Sarme mogu biti poreane u

dva reda, a između redova stavite ljutu papriku, lоворов лист и зрна бибера. Покријте све сарме још са неколико листа купуса, ставите мањи поклопац односно поклопац од мање шерпе, налијте водом и кувавте на лаганој ватри најмање 3 сата. Сарма је лепша кад се кува дugo на лаганој ватри. Уživajte u divnom ukusu posne sarme.

Savet