

Posna sarma sa pšenicom i orasima (na vodi)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica (oko 3kg)**kiselog kupusa

Fil:

- **2 vece glavice**crnog luka
- **2 srednja struk**apraziluka
- **4**vece šargarepe
- **2**srednja krompira
- **160 g**pirinca
- **150 g**crvene soje
- **3 veka češnj**abelog luka
- **1 vezica**peršuna
- **4 kašike**suvih pšenicnih klica
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**korena celera
- **3 cm**svežeg korena umbira
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašike**aleve paprike
- **1 kašica**mlevenog bibera
- **4 kašice** suvog biljnog zacina

Priprema

Od glavice, kiselog, kupusa odvojiti 20 vecih listova (za sarme), a ostale listove iskoristiti za pokrivanje sarmi,

prilikom kuvanja, kao i da se stave na dno posude, u kojoj ce se sarme peci. Sa, odvojenih, listova za sarmu, pažljivo, nožem skloniti zadebljali deo. Ako je kupus, dosta, slan, listove potopiti u hladnu vodu (koju promenimo 1-2 puta).

Soju preliti toplom vodom i ostaviti da odstoji pola sata. U secko, sitno iseckati crni luk, praziluk, beli luk, šargarepu, celer, umbir i peršun. Krompir iseci na kockice.

U odgovarajucu, dublju, posudu staviti svo iseckano povrce, dodati iseckani krompir i, dobro, oceenu soju. Promešati. Zatim dodati pšenice klice, mlevene orahe, alevu papriku, biber i suvi biljni zacin. Promešati i, ako treba, dosoliti. Pirinac, dobro, isprati pod mlazom hladne vode, i dodati ga u posudu, sa ostalim sastojcima. Sipati pasirani paradajz i, dobro, promešati.

Na list kupusa stavljati po dve, pune, kašike fila i formirati sarmu. Dno posude, gde ce se peci sarma (ja sam koristila pekac) prekriti listovima kupusa, pa preko, poreati, umotane, sarme. Poreane sarme prekriti, takoe, listovima kupusa. Sipati vodu, da prelije poreane sarme, pa poklopiti ili prekriti alu folijom. Posudu staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. im voda, u sarmama, provri smanjiti na 160 stepeni i krckati dva sata.

Posle dva sata izvaditi posudu iz rerne, skloniti poklopac (ili skloniti alu foliju), pomeriti listove kupusa sa kojima su sarme bile prekrivene, i vratiti posudu u rernu, da se sarme zapecu.

Savet