

Sogan dolmasi i sarma od ljubicastog kupusa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gm**levenog juneceg mesa
- **1 kašicica**bibera
- **malosoli**
- **2 kašike**brašna od leblebija
- **1**jaje
- **1 glavica**crnog luka
- **1 prut**praziluka
- **2 cen**abelog luka
- **4-5** zelenih paprika
- **5 listova**ljubicastog kupusa
- **1 kašika**mirisnog ghee-a
- ili 1 kašika putera

Priprema

U sveze meso dodati biber, so, jaje, brašno, sitno iseckan beli luk, pa dobro umesiti.

Listove ljubicastog kupusa kratko spustiti u vrućicu vode, paprike ocistiti, izdubiti, praziluk seci dužine oko 5cm, izvaditi sredinu.

Kupus puniti mesom i zavijati sarmu, paprike i praziluk, crni luk - sve puniti filom - mesom, pa reati u šerpu u koju smo sipali mirisni putercic, preko svega poreati kolutove luka, naliti vodom i kuvati 30-40 minuta.

Po želji u servirano jelo možete dodati kiselo mleko.

Savet

Boja zbog ljubiasnog kupusa možda nije za 10-tku, zato je ukus odlian.