

Sarne od lista kiselog kupusa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **glavica** kiselog kupusa
- **300** gmlevenog mesa
- **1** **šolja** pirinca
- **4** **glavice** crnog luka
- **3** šargarepe
- **1** **šolja** seckanog celera
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **2** **kašicice** bosiljka
- **2** **kašicice** karija
- **1/2** **kašicice** kurkume
- **1** **kašicica** origana
- **2-3** lovorova lista
- **3-4** **kašicice** aleve paprike
- **1/2** **kašicice**bibera

Priprema

Pirinac oprati i potopiti u vodi. Luk, šargarepu i celer ocistiti i saseckati na kockice. Upržiti na ulju sa dodatkom soli. Pržiti uz mešanje dok povrce ne omekša. Dodati pirinac i umešati u povrce. Zatim dodati i meso i suvi biljni zacin, origano kari, kurkumu, bosiljak, biber. Izmešati da se sve sjedini pa umešati i alevu papriku na kraju.

Fil stavljati na list kiselog kupusa i sarne reati u nauljeni pekac. Naliti vodom, dodati nekoliko lista lovora,

poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se sarme ukrckaju.

Poslužiti tople uz kiseo kupus i domaci hleb.

Savet

Prijatno :)