

# **Sarma u turšji**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 glavicekupusa** (oko 2 kg)
- **3-4 kašikesoli**
- **1 cašasirceta**

### **Za punjenje:**

- **1 kgšargarepe**
- **1 glavicakupusa** (manja)
- **3-4 crvene paprike**
- **3-4 zelene paprike**
- **4-5ljutih paprika** (ko voli ljuto)

### **Za preliv:**

- **3 l**vode
- **14 kašika**šecera
- **5 kašikasoli**
- **1 kesicavinobrana**
- **1 kesicakonzervansa**
- **1/2 lsirceta**
- **1 biber u zrnu**

## **Priprema**

Dve glavice kupusa izdubiti im koren. Lonac (velicine da može da stane glavica) naliti malo više od polovine vodom i dodati so i jednu cašu sirceta. Kada smesa provri ubaciti glavicu kupusa i skidati list po list (zadržavati po 2-3 minuta), pa vaditi u drugu posudu sa poklopcem. Kada se skinu sve liske, dobro poklopiti, ostaviti da se listovi "popare" i ohlade.

Za punjenje: Šargarepu izrendati krupno. Kupus narendati kao za salatu, a papriku iseckati sitno na kockice. Sve lepo izmešati.

Kada se liske kupusa ohlade, stavljati po kašiku ili dve pripremljene smese (u zavisnosti koliki su listovi). Savijati u sarne i reati u plasticnu posudu sa poklopcem.

Za preliv: Pomešati sve sastojke za preliv i ostaviti da vri oko 2-3 minuta. Vrucom smesom preliti sarmu, poklopiti i ostaviti da se ohladi.

Sutradan, reati u tegle i naliti prelivom i dobro zatvoriti. Kolicinu preliva povećavati u zavisnosti od broja sarmi. Prijatno...

## **Savet**

Jako ukusne sarne na nov nain... Probajte...