

Sarma (10)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **95 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakupusa** bijelog
- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- **2** šargarepe
- **1** paprika ljuta
- **1** **čaš** pirinca (riža)
- biber
- so
- miroija
- **1 kesica** dodatka za sarmu
- ulje
- suvi biljni zacín
- aleva paprika

Priprema

Obarimo kupus u vrelu slanu vodu, dobro dok omeknu listovi. U vanglu pomešamo meso, luk creni i beli iseckan, šargarepa rendana, paprika seckana, dodati dobro opranu rižu, i zacíniti po želji, malo dodati ulja i sve pomiješati rukom fino, kesicu sa dodakom za sarmu upotrebimo prema upustvu da drugoj strani kesice. Secemo listove od kupusa na pola i stavimo po pola kašike smese i preklopimo sa dvije strane i rolujemo reamo u nauljenu dublju šerpu, tako svaku sarmu i nalijemo vodom malo da sarma pliva u vodi i kuvamo 30 minuta. Onda paravimo zapršku od malo ulje da se ugrije i dodamo 1 kašiku aleve paprike i sve da malo se uprži i dodamo u šerpu sa sarmom, da vri još 10 minuta. Sarma je gotova.

Savet

Možete umesto kupusa da paprike puniti smesom za sarmu. :)