

Posne sarme (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14** **vecih listova** kiselog kupusa

Fil:

- **1** **glavica** crnog luka
- **1** **struk** praziluka
- **3** **vece** šargarepe
- **2** **srednja** krompira
- **2** **cen**abelog luka
- **100 g** crvenih, sojinih, ljuspica
- **2** **šoljice** (**od 100 ml**) pirinca
- **200 g** šampinjona
- **1** **vezica** persuna
- **2** **kašike** aleve paprike
- crni biber
- suvi biljni zacín
- ulje

Zaprška:

- **70 ml** ulja
- **2** **kašice** brašna
- **2** **kašice** aleve paprike

... i još:

- vrela voda
- 3-4 listica lorbera

Priprema

Sojine ljuspice staviti u, dublju, posudu i preliter toplom vodom. Ostaviti da soja nabubri, pa je dobro, rukama, iscediti.

Crni luk, šargarepu, prazi luk i beli luk ocistiti i, u secku, sitno iseckati. Krompir iseci na kockice. Pirinac. dobro, isprati, pod mlazom hladne vode. Šampinjone iseci na četvrtine i, zajedno, sa peršunom staviti u secku i, sitno, iseckati.

U odgovarajuću posudu staviti ulje, dodati iseckan, crni luk, šargarepu, praziluk, krompir, beli luk, šampinjone i peršun. Dobro promešati, pa ubaciti, oceenu, soju i sjediniti je, dobro, sa ostalim sastojcima. Ubaciti oceeni pirinac. Dodati alevu papriku biber i biozacin, po ukusu, i promešati. Listovima kupusa skloniti zadebljani deo (po sredini).

Uzeti zemljani lonac, pa na dnu staviti jedan list kupusa (da sarmice ne bi zagorele). Na svaki list kupusa staviti po jednu, punu, kašiku fila. Sa obe strane saviti list kupusa, ka unutra, pa, cvrsto, umotati rolatic. Formirane sarmice poreati u zemljanu posudu. Rasporediti listice lorbera i prekriti jednim listom kupusa. Sarmicu pritisnuti malom tacnom.

Zaprška: Na zagrejano ulje staviti brašno i, kratko, ga propržiti. Dodati alevu papriku, promešati i preliter preko poreanih sarmica. Sve preliter, vrelom, vodom (da prelije sarmice) poklopiti i staviti da se krcka. Sarmicu krckati na tihoj temperaturi, oko, 2,5 sata.

Savet