

Sarma sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za sarmu:

- **500 g** mljevenog mesa od batkova
- **500 g** mljevebnog belog mesa
- **2 crvenaluka**
- **4-5 cenabelog luka**
- **1 šargarepa**
- **malo** soli ili zacina
- **1 kašik** cibibera
- **do 150 g** pirinca
- **1 kašik** crvene zacinske paprike

Za zapršku:

- **50 ml** ulja
- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** crvene zacinske paprike

I još:

- **1 veka** glavicakiselog kupusa

Priprema

Luk sitno iseckati, beli luk takoe, šargarepu sitno izrendati, dodati u mljeveno meso, so, biber, papriku, pirinac

oprati i ocediti i sve izmešati. kupusu odvojiti listove, deblji deo odseci nožem, radi lakšeg motanja. Oprati hladnom vodom. U zavisnosti od velicine listova, toliko punjenja. Meso stavljati na list kupusa, uvijati u sarme. Na dno šerpe staviti iseckani manji deo od glavice kupusa, reati sarme, kad je sve gotovo sarmu pokriti sa nekoliko listova kupusa i staviti tanjiric na vrh, preliti sa vodom da prekrije sarmu. Sarma se krcka nekoliko sati na laganoj vatri. Kad je gotova sarma, napraviti zapršku. U tiganj sipati ulje, kad se ugreje, dodati brašno, malo ispržiti, dodati crvenu papriku zacinsku, izmešati i kuvacom sipati tecnost iz sarme i mešati da se ne stvore grudvice od brašna. Sa sarme skloniti tanjiric. Podignuti gornje listove na sarmi, sipati zapršku izmeu sarmi. Ostaviti da se još malo krcka i nekoliko puta prodrmati gore-dole šerpu. Iskljucite šporet, poklopite šerpu, sarma je gotova. Služite ako želite sa kuvanim krompirom, pireom od krompira ili bez icega.

Savet