

Sarma (11)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica (2,5-3 kg)**kiselog kupusa

Fil:

- **400 g**juneceg, mlevenog, mesa
- **300 g**svinjskog, mlevenog, mesa
- **3**vece šargarepe
- **1 veci struk**praziluka
- **3 vece glavice**crnog luka
- **3**srednja krompira
- **150 g**pirinca
- **1 vezica**peršuna
- **2 kašike**aleve paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- lorber
- mast (ili ulje)

... i još:

- **1 kg**domljenog carskog mesa
- ili mesnatih rebara
- **1/2 kg**dimljenog mesa

Priprema

Prvo pripremiti listove za sarmu. Odvojiti listove od glavice i, pažljivo, skloniti zadebljani deo. Ako je kupus dosta kiseo ili slan, listove naliti hladnom vodom i pustiti da odstoje jedan sat (za to vreme jedanput promeniti vodu). Jedan deo listova odvojiti na stranu (da se pokrije dno posude, u kojoj ce se sarme reati i da se prekriju, poreane, sarme).

U, odgovarajucu, šerpu staviti mast, pa staviti na vatru, da se rastopi. Na zagrejanu mast dodati sitno iseckani praziluk, crni luk i šargarepu. Prodinstati pet minuta. Zatim dodati mešavinu mlevenog mesa i dobro ga, varjacom, usitniti, da postane mrvicasto. Pržiti, na tihoj temperaturi, 15-ak minuta, da se meso, malo, proprži.

Posuti sa biberom i suvi biljni zacin, po ukusu. Dodati alevu papriku i dobro promešati. Skloniti sa vatre i ubaciti sitno iseckani peršun, na kockice isecen krompir i, dobro, isprani pirinac. Promešati i ostaviti da se fil, malo, prohladi.

Uzeti, dublju, posudu, koja može u rernu, pa joj dno obložiti listovima kupusa. Uzeti list sarme na dlan ruke i staviti po punu kašiki fila. Sa leve i desne strane preklopiti list kupusa (preko fila) i cvrsto umotati u rolatic, odnosno formirati sarmu. Mlade domacice mogu list kupusa da stave na dasku za secenje hleba i da odrade prethodni postupak formiranja sarmica (za pocetnike je, ovako, mnogo lakše).

Napravljene sarme poreati u posudu, preko listova kupusa, a izmeu staviti dimljeno meso i po neki listic lorbera. Mogu se staviti i dimljene kobasice, slanina..., ko šta voli. Poreane sarme prekriti listovima kupusa i naliti, vrelom, vodom, da bude 3cm ispod sarmica (ili kako ja volim da kažem, dva prsta ispod sarmi).

Posudu sa sarmama prekriti alu folijom, vezati kuhinjskim kanapom i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni. Kada voda u posudi provri (cuje se krckanje kada otvorite rernu) smanjiti temperaturu na 160 stepeni i krckati sarmu 2,5 sata.

Zatim izvaditi posudu sa sarmama, iz rerne, pažljivo skloniti alu foliju (pazite da se ne izgorite od pare) i vratiti, ponovo, u rernu, da se sarma zapece.

Poslužiti!!

Savet