Sarme sa slatkim kupusom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja glavica**kupusa
- **400 g**pilecih prsa
- **100 g**suve pecenice
- **1 manji**poriluk
- **1**šargarepa
- **1/4 kašikice**bibera
- **1-2 cena** belog luka
- **1 kašikica**crvene slatke zacinske paprike
- **po ukusu**cili papricice
- **malo**seckanog peršunovog lista
- **malo**seckanog celerovog lista
- **oko 600 ml**pilece supe
- **1** limun
- **1 kašika**otopljenog maslaca
- **po ukusu**soli

Priprema

Kupus ocistite, skinite mu prve listove, nožem izvadite sredinu- koren. U šerpu sipajte vodu, malo posolite, dodajte malo vinskog sirceta, probajte kiselinu ili limuna nacedite.Spustite kupus u vodu izrezani koren neka bude gore... kad voda prokuva, kuvajte kupus na laganoj vatri oko 20 minuta. Iskljucite šporet, izvadite kupus iz vode, stavite ga u cediljku i ostavite da se ohladi. Lagano odvajajte listove kupusa, onaj deblji gornji deo odsecite, lakše ce se sarmice uvijati bez njega. U tavu na malo ulja ili maslaca prepržite sitno iseckan poriluk, dodajte izrendanu šargarepu.Ostavite da se ohladi. U zdelu stavite samljeveno pilece belo meso, samljevenu pecenicu, nju možete i izrendati, prepržen poriluk i šargarepu, potom dodajite iseckan beli luk, biber, slatku

zacinsku papriku, malo cili papricice, iseckan peršunov list, iseckan celerov list, sve promešajte. Ukoliko treba soli, dodajte, ali pazite pecenica je slana. Uzmite list kupusa, stavite kašicicu nadjeva i cvrsto motajte sarmice. Slažite u šerpu i tako dok i sve ne potrošite. Preko sarmica stavite, nekoliko tanko izrezanih kriški limuna. Prekrite i stisnite sarme sa tanjiricem. Naspite pilecu supu da prekrije sarme, oko 1 prst iznad sarmi. Kuvajte na laganoj vatri oko sat vremena. Otopite kašiku maslaca, a ako volite možete ga u tavi malo ispržiti i kad pocne da "cvrci" prelite preko sarmi. Ostavite da još malo kuva. Malo drugacije ali veoma fine sarme. :)

Savet