

Sarma a la Mica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za liske:

- **2 vece** glavice kiselog kupusa

Za nadev:

- **900-1000** gmlevenog juneceg mesa
- **2 vece** glavice crnog luka
- **4-5** cenova belog luka
- **2 vece** šargarepe
- **100** g domace dimljene slanine
- **100** g pirinca
- **1-2** jaja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** aleve paprike
- **500-600** g dimljene slanine, rebara,
- kobasice i suvog mesa

Priprema

Listove kupusa ocistiti od zadebljanja, a pocepane odvojiti na stranu.

Na ulju propržiti slaninu isecenu na kockice pa dodati usitnjen crni i beli luk. Onda dodati meso, kad se sve

sjedini dodati na kockice isecenu šargarepu, kratko propržiti da meso promeni boju, dodati zacine i na kraju umešati opran pirinac. Kad se nadev malo prohladi umešati jaja.

Uzimati po lisku kupusa i staviti na nju kašiku nadeva i uviti sarmu. Režati ih po dnu lonca (8-10 l) koje smo prvo obilno namazali mašću pa prekrili sa onim liskama što smo odvojili. Kad popunimo prvi red između sarmi ušuškati manje parcice slanine, rebara, kobasice i suvog mesa. Na 3-4 mesta staviti po malo masti i malo aleve paprike. Tako praviti redove dok ima materijala. Na vrhu staviti par liski koje smo odvojili, masti na 3-4 mesta i aleve paprike. Naliti vodom, ali ne do vrha jer ce i kupus pustiti vodu. Staviti tanjir licem na kupus i poklopac. Kad sarma prokljuca smanjiti na tiho i kuvati 2,5-3 h.

Kad je sarma kuvana izvaditi polovinu od 35-40 sarmi koliko smo dobili, pa porežati u tepsiju u koju sipamo tecnosti iz lonca da pokrije dno (uglavnom mast sa vrha). Porežati i polovinu slanine, rebara, kobasice i suvo mesa i zapeći na 220 stepeni. Ostatak sarme izvaditi iz lonca i sipati u drugi sud bez tecnosti iz lonca. Sutradan je na isti nacin zapeći (sa malo masti i tecnosti). Bitno je sarmu izvaditi iz vode.

Savet

Sarmu naravno možete jesti i samo kuvanu, ali je zapežena još lepša, posebno uz domađu pogađu ili hleb. Ima posla ali vredi truda. Količina je za veće društvo.