

Rolat sarma



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** kupusa
- **600 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- 2 šargarepe
- **1 koren** paškanata
- **malocelera**
- **150 g** slanine
- 1 jaje
- 2 **kriške** bajatog hleba
- 2 **dl** mleka
- 2 **cen**abelog luka
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Na glavici kupusa izdubiti koren, pa je staviti u posoljenu vodu da se kuva dok ne omekša. Procediti je od viška tečnosti, odvojiti listove i iseci zadebljanja. Luk i slaninu iseci na kockice. Šargarepu, paškanati i celer ocistiti, pa usitniti u secku. Beli luk što sitnije naseci. Kriške hleba natopiti mlekom, ocediti i izmrviti.

Na malo ulja propržiti crni i beli luk, a onda dodati šargarepu i preostalo povrce, zaciniti po ukusu i dinstati dok ne omekša. U vecoj posudi sjediniti mleveno meso, dinstano povrce, izmrvljeni hleb, slaninu i jaje. Zaciniti po ukusu i dobro izmešati.

Na radnu površinu staviti vece parce folije, pa po njoj rasporediti listove kupusa zbijene jedan do drugog i u debljem sloju. Preko njih istresti mesni fil i od njega formirati deblji rolat.

Pažljivo uviti u kupus, a zatim sve zajedno u foliju.

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko sat vremena. Zatim skinuti foliju, pa još kratko zapeci, da kupus porumeni. Seci na šnite i služiti.

Savet

Ima ukus klasine sarme, samo što je brži nain pripreme.