

Sarma sa slanincom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** kiselog kupusa

Fil:

- 1 **kg** mešanog mlevenog mesa
- 1/2 **kg** dimljene mesnate slanine
- 2 **vece glavice** crnog luka
- 2 **vece** šargarepe
- 3 **cešnja** belog luka
- 2 **pune kašike** masti
- 100 **g** pirinca
- 3 **lovorova** lista
- 1 **kašika** aleve paprike
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Za prelivanje sarmi:

- 1 **kašika** aleve paprike
- voda

Priprema

Slaninu iseci na krupnije komade (umesto slanine možete dodati suvo meso, špic rebra..., ali ja sam našla tako mesnatu slaninu, da sam, samo, nju koristila), crni luk, šargarepu i beli luk, sitno, iseckati, a pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode.

Od glavica kupusa odvojiti 20 listova. Pažljivo, nožem, skloniti zadebljani deo i, pripremljene, listove ostaviti na stranu. Od ostalih listova, jedan deo, ce se staviti na dnu posude, u kojoj ce se poreati sarme, a drugim delom ce se sarme prekriti.

U, odgovarajucu, posudu staviti mast i staviti na vatru, da se mast rastopi. Na rastoljenu mast ubaciti slaninu i, na srednjoj temperaturi je propržiti, samo da pusti aromu. Proprženu slaninu, rešetkastom, kašikom izvaditi u tanjir.

Na zagrejanu masnocu ubaciti iseckani crni luk, šargarepu i beli luk. Pržiti na srednjoj temperaturi, uz povremeno mešanje, dok luk ne postane staklast. Zatim dodati mleveno meso. Mleveno meso, viljuškom, usitniti, da se dobije zrnasta struktura. Meso posuti biberom i biozacinom, po ukusu. Dobro promešati i nastaviti sa suvim biljnim zacinom, sve dok ne ispari voda, koju je meso pustilo. Zatim dodati pirinac, posuti sa alevom paprikom, dobro promešati i probati da li treba dodati još šta od zacina. Gotov fil skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Na sredinu svakog, pripremljenog, lista kupusa stavljati po 1-2 kašike fila. Sa obe strane list preklopiti preko fila i, cvrsto, umotati sarmicu. Tako uraditi i sa ostalim listovima kupusa i fila.

Uzeti, odgovarajucu, dublju posudu, koja ce ici u rernu. Dno posude prekriti, odvojenim, listovima kupusa. Preko kupusa poreati sarmice (najbolje bi bilo da sarmice poreate u jednom redu, ali nece smetati da ih stavite i u dva reda, jedne preko drugih). Izmeu sarmica i preko njih rasporediti, proprženu, slaninu. Sa strane staviti listice lorbera. U, malo, vode rastvoriti alevu papriku i preliti preko sarmica. Sarmice prekriti listovima kupusa. Sipati, mlaku, vodu, toliko da voda bude 1cm iznad sarmica.

Posudu, dobro, prekriti alu folijom i staviti je, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. Kada voda u posudi provri, temperaturu smanjiti na 160 stepeni i sarmu kuvati 2,5 sata. Zatim izvaditi posudu iz rerne, pažljivo skloniti alu foliju (da se ne izgorite od pare) i vratiti sarmu da se zapece.

Savet