

Moja tradicionalna sarma



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Zapareni kupus za sarmu:

- **2 srednjeglavice** svežeg kupusa
- **2** limontusa
- **2 l** vode
- **1** šaka soli

Fil za sarmu:

- **500 g** svinjskog mlevenog mesa
- **500 g** juneceg mlevenog mesa
- **1** kašika masti
- **500 g** crnog luka
- **2** listalovora
- **po ukusu**
- **2 kašike** aleve paprike
- **1** kašica bibera
- **1 mala kafena šoljica** kocanskog pirinca

Zaprška za sarmu:

- **2 kašike** masti
- **4 kašike** aleve paprike
- **1** kesica bibera u zrnu
- **200 g** suvog prošaranog mesa
- **6 lista** lovora

Ren za sarmu:

- 2 **koren**arena
- 1 **šoljica** vode
- 1 **šoljica** domaceg vinskog sirceta
- **po ukusu**
- **po ukusu** šecer

Priprema

Kupusu ocistiti, oprati i izdubiti kocanj po sredini.

U vecoj posudi dodati vodu, so i limontus staviti da vri. Kad provri dodati glavice kupusa i kuvati. Kad listovi omekšaju i krenu da se odvajaju gotov je. Listove vaditi viljuškom i stavljati u tepsiju. Ostaviti da se prohladi.

Fil za sarmu: Crni luk iseckati na kockice. Pržiti na zagrejanj masti. Kad požuti dodavati meso i mešati. Dodati zacine i pržiti oko 10 minuta, dodati opran pirinac. Skloniti i ostaviti da se prohladi. Uzimati listove kupusa i dodati punu kašiku fila.

List preklopiti sa obe bocne strane ka unutra. Odozgo motati na dole.

Sa strane blago stegnuti sarmu.

Sarme redjati u krug. Kad se popuni red dodati nekoliko zrna bibera, parcice mesa, 2-3 lista lovor. Odozgo redjati drugi red dodati zacine i meso i tako redom dok ima sarmi. Sarme zapržiti. Rastopiti mast i dodati alevu papriku kratko upržiti i preliti sarmu.

Preko staviti listove kupusa. Naliti vodu. Kuvati sarmu na tihoj vatri oko 1h. Nakon tog vremena proveriti da li je sarma kuvana.

Kuvavnu sarmu služiti toplu uz dodatak domaceg kiselog rena.

Ren oljuštiti i izrendati. Sipati u tegli u dodati sirce, vodu, so i šecer po ukusu.

Savet

Ja ne delim listove. Pravim velike sarme. Kako je moja baka uvek prijala: "Ne pravim male, pravim "popovske sarme"!" Zašto "popovske"? Nije ni ona znala ja nisam odgonetnula, ali sam recept sauvala. Kao mala uvek gledala kako ih pravi i sada sam usavršila "tradicionalne popovske sarme"!