

Sarma sa orasima-posna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavic**akiselog kupusa
- **3 manja**praziluka
- **3 manje**šargarepe
- **1 manji**celer
- **1 vez**aperšunovog lista
- **malosoli**
- **maloml**jevenog bibera
- **4-5**bibera u zrn
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 kašica**tucane paprike
- **300 g**mljevenih oraha
- **1 manja** šoljapirinca
- **maloulja**

Za zapršku:

- **maloulja**
- **1 kašika** ravnabrašna
- **1 kašika**aleve paprike

Priprema

Baš sam se zapitala zašto se pravi za post, kad je stvarno fina? Zaslužuje da se češće pravi. :) Listove od kupusa odvojite, operite ako je slan i kiseo. Orahe stavite u tiganj i malo prepecite, tostirajte ja sam na 3 puta. Sameljite

kad se ohlade. Šargarepu i celer narendajte. Pirinac operite,. Sitno naseckajte praziluk na tavu stavite malo ulja i pržite praziluk uz mešanje. Malo posolite. Kad je prepržen dodajte izrendano povrce, pržite nekoliko minuta, dodajte pirinac, biber, alevu papriku, tucanu papriku, sve promešajte. Sklonite sa vatre, dodajte orahe, seckani peršunov list, promešajte. Listu kupusa osecite debelu žilu i list presecite po sredini. Stavljajte kašikicu nadeva, preklopite levu, pa desnu stranu do sredine i umotajte. Tako sve dok imate nadeva. Gotove sarme ne slažem u šerpu, jer ne znam koja ce mi velicina šerpe trebati. Tek kad sve završim i vidim koliko ima sarme, onda ih slažem. Sarme slažite u šerpu koja može ici u rernu. Ja sam ih slagala uspravno. Izmeu stavite listove lovara i biber u zrnju. Naliti vodu da malo prekrije sarme. Stavite preko listove sarme, mali tanjir, da malo pritisne sarme, neka se krcka na laganoj vatri, dok listovi kupusa ne omekane. Ja sam stavljala izmeu dimljenog šarana, ribu stavite pred kraj, jer se ona bro skuva, ali ukoliko nemate, nije potrebno. U tiganj stavite malo ulja, dodajte kašikicu brašna, pržite brašno, dok ne porumeni, dodajte kašikicu aleve paprike, prelite između sarmica i lagano protresite šerpu. Neka još malo krcka, potom je stavite u rernu da se malo zapece ukoliko želite.

Orahe malo prepecite i ostavite da se ohlade, sameljite.

Praziluk sitno iseckajte, na malo ulja pržite.

Dodajte svo povrce i zacine.

Pirinac operite.

Sve promešajte, da dobijete homogenu smesu.

Kupus presecite po sredini, odstranite koren.

Stavite smesu.

Preklopite sa jedne i druge strane.

Umotajte.

Tako dok imate smese.

Slažite u šerpu, stavite između lovorov list i biber u zrnju.

Dolite vodu i pokrite sarme sa nekoliko listova kupusa. Kuvajte na laganoj vatri dok kupus ne omekša.

Savet