Sarma od vinovog lista

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Nadev:

- **400 g**juneceg mesa
- **400 g**svinjskog mesa
- **2 kašike**pirinaca
- **1-3 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**dimljene ili sušena slanine

Omot:

- **30-80**vinovog lista (zavisi od velicine)

Supa:

- **2 kocke**govee supe
- **2-3 parceta**dimljene ili sušene slanine
- **2 l**vode

Sos:

- **po želji**kiselo mleko, kisela pavlaka, jogurt ili kefir

Priprema

Oprati listove i odseci peteljke, zatim staviti listove u kljucalu vodu za 3 sekundi, izvaditi listove i skinuti vodu sa ringle. Ako je velika šerpa mogu svi listovi zajedno.

Napraviti supu od 2 litra vode i goveih kocki.

Sitno iseckati luk i slaninu.

Pomešati luk i slaninu sa junecim i svinjskim mesom, pirincem, suvim biljnim zacinom i mesiti dok masa ne postane homogena/ujednacena.

Formirati "loptice" malo izdužene. Meni je izašlo 20 sarmi, ali može biti više ili manje zavisi od velicine pojedinacne sarme koju želite.

Zaviti loptice u lišce i napraviti sarme. Ja koristim 3 lista za sarmu, ali ovde u Argentini lišce je malo i nije nešto baš pogodno za uvijanje.

Poreati za formiranje slojeva u šerpi.

Postaviti lišce na dno šerpe i reati red sarmi i red lišca.

Kuva se sat ili dva i najbolje ako posle kuvanja odstoji par sati.

Služi se sa kiselim mlekom, jogurtom, kefirom, samo ili šta vam se dopada. Tamo kod nas ima više izbora nego ovde gde sam.

Savet

Nama se dopada slanija hrana. Po ukusu može se smanjiti koliina kocki ili suvog biljnog zaina. Isto tako, volimo sarmu sa dosta vinovog liša. Isti recept može sa manje, zavisi od veliine listova. Ako se svidi nekom, prijatno! :)