Sarma (12)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20**listova kiselog kupusa (vecih)

Fil:

- **800 g**mlevenog svinjskog mesa
- **700 g**mlevenog juneceg mesa
- **4**vece šargarepe
- **3 vece glavice**crnog luka
- **1 srednji koren**paškanata
- **1 srednji koren**peršuna
- **2 šoljice od 100 ml**pirinca
- **300 g**dimljene mesnate slanine
- suvi biljni zacin
- crni mleveni biber
- slatka zacinska paprika
- lovorov list
- svinjska mast/ulje

... i još:

- listovi kiselog kupusa za dno
- i za pokrivanje sarmica
- dimljena rebra, slanina, kobasice...

Priprema

Sa listova kupusa, pažljivo, odseci zadebljani deo. Ako je kupus previše kiseo ili slan, listove potopiti u vodu i ostaviti da odstoje pola sata, pa ih isprati.

Fil: Ja fil za sarmu odavno ne pržim, a vi možete da ga spremite po želji. Šargarepu, crni luk, koren paškanata i peršuna ocistiti i sitno iseckati. Slaninu iseci na sitne kockice. U vecu i širu posudu staviti mast i staviti da se mast rastopi. Skloniti posudu sa vatre, dodati obe vrste mlevenog mesa i dobro ga usitniti. Ubaciti iseckano povrce i slaninicu, pa, viljuškom, dobro sjediniti (ja sam to uradila rukom). Na kraju dodati, po ukusu, suvi biljni zacin, biber i zacinsku papriku, kao i pirinac, prethodno dobro ispran pod mlazom hladne vode. Dobro sjediniti sve sastojke.

List kupusa staviti na dlan ruke i na sredinu staviti dobro punu kašiku fila. Prvo sa jedne, pa sa druge strane preklopiti stranice lista preko fila, pa uviti cvrsto rolatic. Da mi ne zamere iskusne domacice, one vrlo dobro znaju kako se zavija sarma, ovo sam napisala za naše mlade, još dovoljno, neiskusne domacice, da bi se lakše snašle (polazim od sebe, kada sam tek kretala sa kuvanjem, nije mi bilo baš lako da umotam sarmicu).

Uzeti dublju i vecu posudu (koja ide u rernu - ja sam koristila pekac), pa dno posude prekriti listovima kupusa. Preko poreati pripremljene sarme. Izmeu i preko složiti suvo meso, kolicina i izbor po ukusu. Preko sarmica staviti i 4-5 listica lorbera. Naliti sa vrelom vodom (da voda bude 5cm ispod sarmi), poklopiti ili prekriti alu folijom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni. im voda u sarmicama provri temperaturu smanjiti na 180 stepeni i krckati narednih 2,5 sata.

Savet