

Letnja sarma



Sastojci

Potrebno je:

- 1 galvica kelja (ili kupusa)
- 1/2 kg krompira
- 200 g šargarepe
- 200 g graška
- 1 glavica luka
- 1 jaje
- 1 pavlaka
- ulje
- biber
- so

Priprema

Kelj (ili kupus) spustiti u vrelu vodu, barite ga tri-cetri minuta, a onda izvadite i ocedite. Odsecite koren i razdvojte listove.

Šargarepu isecite na kockice i skuvajte u slanoj vodi zajedno sa graškom. Pet minuta pred kraj dodajte luk. Kuvano povrce ocedite.

Kada se malo ohladi dodajte mu kuvano povrce, jaje, ulje, biber i so. Sve dobro izmešajte. Ovim nadevom puniti listove kelja ili kupusa i zavojte sarmice.

Poreajte ih u šerpu, uspite vruce vode toliko da sarmice ogreznu i dospite malo ulja. Kuvajte pola sata.

Servirajte sa pavlakom.