

Sarma sa kiselim kupusom iz rasola



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kupusa iz rasola
- **1 l** vode
- **500 g** mljevenog mesa
- **200 g** pirinca
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **1 glavica** crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- Zaprška:
- **50 g** masla
- **1 kašika** aleva paprike

Priprema

Od glavice kupusa odvojiti listice. Izrezati gornji dio korijena i oprati listove.

Smjesa: Meso, pirinac i začine umiješati. Dodati luk iseckani bijeli i crni i umiješati.

Smjesu oblikovati i stavljati u jedan list kupusa i uvijati sarmu tako sve dok sve ne potrošite. Reati u šerpu naliti 1 l vode i staviti na šporet da se kuha 2 sata.

Zaprška: staviti u tiganj maslo i dodati alevu papriku i brašno da se malo to zaprži dok se zgusne. Onda sipati u kuhanu sarmu i malo opet skuhati 5 minuta i skloniti sa šporeta.

Savet

Prijatno