

Otvorena sarma



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg ribanog kiselog kupusa
- 1/2 kg mlevene svinjetine
- 1 glavica crnog luka
- 1 šaka pirinca
- 1/2 suvih rebaraca
- malo slanine
- 2 šargarepe
- beli luk
- so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Iseckati povrce i slaninu. Propržiti malo na ulju crni luk, pa dodati mleveno meso, suva rebarca, slaninu, kiseli kupus, šargarepu, so, vodu i kuvati na laganoj vatri do 90 minuta, (uz povremeno dosipanje vode).

Pred kraj dodati pirinac, beli luk, biber i alevu papriku i mešati povremeno.

Služiti se može, uz kiselo mleko ili pavlaku.