Sarma sa suvim rebrima

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**kiselog kupusa
- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **500 g**suvih rebara
- **3 glavice**crnog luka
- **150 g**pirinca
- **5 g**mlevenog crnog bibera
- **po ukusu**suvog biljni zacina
- **2**jajeta
- **3 kašike**masti
- **1 kašika**zacinske crvene paprike

Priprema

Od dimljenih rebara odvojimo mesnati deo nasenkamo na sitne kockice crni luk takoe usitnimo i dodamo u meso.

Dodamo oprani pirinac, biber, suvi zaci i jaja sjedinimo smesu. Jaja služe da se bolje veže i punimo list po list dok ne potrošimo smesu.

Šerpu podmažemo sa mast i poreamo listove kupusa pa redjamo sarme i izmeu kostati deo suvih rebara.

Pokrijemo listovima kupusa palijemo vodom da ogrezne. Kuvamo na tihoj vatri 120 minuta pri kraju dodamo zacinsku papriku i kuvamo još 10 minuta.

Savet

Služimo uz pavlaku.