

Starinska srpska sarma



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice**kiselog kupusa
- 750 **g**mešanog mlevenog mesa
- 500 **g**suve barene šunke
- 200 **g**suve slanine
- 1,5 **šoljica**pirinca
- 1jaje
- 3 **kašike**ulja
- 1 **kašika**suvog biljnog zacina
- **maloperšunovog** sitno seckanog lišca
- 1 **kašica**bibera
- **malotucane** ljute parike (ko voli ljuto)
- 1 **kašica**brašna
- 1/2 **kašike**crvene mlevene paprike
- 2 **glavice**crnog luka

Priprema

Kupus ocistiti od spoljnih listova oprati listove i ocistiti im debelu žilu po sredini. Propržiti crni luk, pa kad blago požuti dodati mu sitno seckanu suhu slaninu pržiti par minuta pa dodati mešano mleveno meso. Dok se meso prži dodace te biljni zacin, peršun, malo tucane ljute paprike ako volite ljuto i bibera po ukusu. Kad je meso prženo skloniti sa ringle malo prohladiti i dodati 1 jaje i lepo ga umešati u fil.

Sad uzeti najbolje zemljani, užicki sud ali ako nemate može i neki sud sa debelim dnom od livenog gvoža. Dno lonca namazace te uljem pa ga prekriti listovima kupusa. Sada cete uzimati po list kupusa staviti ga na dlan

sipati fil poviti odozgo, presaviti krajeve unutra i tako uviti da sarme budu vrlo cvrsto uvijene. Sad reati sarme prekolistova kupusa. Izmeu sarmi stavite drugi deo suve slanine odozgo manje parcice suve barene šunke. Ako imate još sarmi nareajte još jedan red i ponovite postupak. Odozgo prekrijte listovima kupusa i nalijte vodom za sarme ogreznu u vodi.

Ja obicno kad nalijem sarmu stavim preko jedan manji plitki tanjir pa na njega stavim šolju sa vodom da drži sarme da se ne podizu. Odozgo stavim foliju i izbodem viljuško da može da izlazi para. Prvih pola sata sarmu kuvam na petici, a onda je ubacim u rernu i kuvam je još 2-3 sata na 170 C. Pri kraju kuvanja napravite blagu zapršku prelijte sarme i zapeci jh još 10-15 minuta.

Savet

Sarma je najbolje jelo meu zimskim jelima i svi je vole naroito stranci. To i nije bez razloga jer u sarmi imate i meso i povre i pritom može trajati i nekoliko dana jer kad se podgreje ona je još lepša i ukusnija.