

Sarma (13)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicak** iselog kupusa
- **850 g** juneceg mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **1 vecašargarepa**
- **2 cenabe** log luka
- **200 g** dimljene slanine
- **1 kašicica** suvog zacina
- **1 kašicica** maljene paprike
- **50 g** pirinca
- **1 listlovor**

Priprema

U tiganju, na dve kašike masti, propržiti sitno seckani crni luk. Dodati mleveno meso. Nakon 5 minuta, dodati izrendanu šargarepu, beli luk i opran i oceen pirinac. Sve, mešajuci, kratko propržiti, zaciniti po ukusu i ostaviti sa strane.

Kupus razlistati. Svakom listu odstraniti zadebljanje u sredini, da bude ravan. Kašikom uzimati fil i uvijati sarne.

Dno šerpe malo namastiti, obložiti listovima kupusa, pa reati sarne jednu do druge. Preko poreati deblje secene lente slanine. Staviti i jedan veci list lovora. Sarne prekriti listovima kupusa, naliti vodom i staviti sa se kuvaju na najtišoj temperaturi 2-3 sata.

Savet

Sarme su veoma ukusne i kad se nakon kuvanja kratko zapeku u rerni.