

Sarme (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za smesu:

- **5-6 glavice** crnog luka
- **2-3** šargarepe
- **400 gm** levenog mesa
- **5-6 kašike** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1/2 šolje** pirinca
- **2 kašice** aleve paprike
- **po ukusu** bibera
- **malo** suvog bosiljka
- **1 kašicica** karija

Još:

- **1 glavica** kiselog kupusa
- **malo** ulja
- **nekolika parceta** dimljene butkice

Priprema

Listove kupusa odvojiti i zaseci deblji deo, ako je potrebno. Ako je kupus više slan, isprati listove vodom. Pirinac oprati i potopiti u vodu. Luk i šargarepu ocistiti i usitniti u secku.

U veci tiganj ili šerpu staviti ulje da se zagreje pa dodati povrce i mešati da se uprži. Dodati so i naliti sa malo vode da se izdinsta i omekša. Mešati i povremeno dolivati vode dok povrce ne omekša.

Zatim dodati meso i izmešati da se sjedini sa povrcom. Dodati kari, biber, bosiljak i pirinac pa sve izmešati i upržiti. Na kraju umešati alevu papriku.

Na list staviti kašiku smese i uviti sarmu. Sarme reati u podmazani pekac. Izmeu sarmi staviti komade dimljene butkice i naliti vodom da se prekriju sarme. Poklopiti pekac i staviti u zagrejanu rernu.

Krckati sarme dok ne omekšaju pa zatim skinuti poklopac da se zapeku.

Savet

Jelo za koje je potrebno posvetiti malo više vreme, ali se isplati, jer se dobije preukusan ruak, i izdašno je. Za jednu porodicu bude ruka barem za 2 dana, i više. Uz domai hleb, salatu... prijatno :)