

Posna sarma na moj nacin



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **9 listovakiselog kupusa**
- **1 kašikaslatke mlevene crvene paprike**
- **maloulja**
- **3lovorova lista**

Za nadev:

- **100 gbelog hleba**
- **1 cenbelog luka**
- **1 glavicaluka**
- **100 gšargarepe**
- **50 gpirinca**
- **malobibera mlevenog**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**
- **1 kašicicaslatke mlevene crvene paprike**
- **malosoli**
- **100 mlmineralne vode**

Priprema

Beli luk oljuštiti i izgnjeciti ili sitno iseckati. Luk oljuštiti i sitno iseckati. Šargarepu oprati, oljuštiti i iseci na kolutove. Hleb iseci na kockice. Hleb na malo ulja kratko propržiti.

Na malo ulja propržiti lik, pirinac i šargarepu svako posebno. U jednu posudu u kojoj ce te pripremati nadev staviti ispržene kockice hleba, ispržen luk, izgnjecen beli luk, ispržen pirinac, isprženu šargarepu, dodati biber, so crvenu mlevenu papriku, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i so i pomešati. Na kraju dodati mineralnu vodu i sve dobro pomešati.

U prodavnici sam nabavila ispržene listove kiselog kupusa (ne u glavici), a kako su listovi dosta veliki, listove sam presavila i isekla oko 2-3 cm sa strane. Ostatke odrezanog kupusa sam isekla na rezance. Koren svakog lista kupusa istanjite oštrim nožem. Na svali list kiselog kupusa stavte 2 kašike pripremljenog nadeva.

Uvijte sarme. Od ove kolicine nadeva dobila sam 8 kom. sarmi.

Za kuhanje sarmi koristila sam šerpu promera 24 cm. Stavite šerpu sa malo ulja na vatru da se ulje zgreje, na ulje stavite mlevenu crvenu papriku, kratko propržite uz mešanje, zatim stavite iseckani kiseli kupus te pomešajte.

Na kiseli kupus složite sarme.

Prelitite sa toliko vode da ogrezne, stavite lovoroovo lišće.

Sarme prekritjte sa jednim listom kiselog kupusa. Ako su listovi manji koristite toliko listova da pokrijete sarme.

Sarme kuvajte na laganoj vatri. Sarme nakon jednog sata kuhanja imaju još dosta tekucine u kojoj su se kuvale.

Sarme su gotove kada upiju skoro svu tekucinu u kojoj su se kuvale cca 2 sata.

Kada su sarme kuvane, skinite gornji list.

Vidljivo je da su sarme prilikom kuhanja upile svu tekucinu u kojoj su se kuvale.

Po želji možete ih kratko zapeci u rerni na 180 stepeni, da budu odozgora blago rumene. Malo prohladiti pa servirati.

Savet

Jednom davno, negde oko 1995 godine jela sam hladnu posnu sarmu kod prijateljice koja uvek kuva odokativno i sarma me oduševila. Prijateljica mi je kazala šta ide u sarmu i evo njenog recepta doslovce: hleb isei na kockice. Luk propržiti na ulju, dodati crvene mlevene paprike, sve to dodati na hleb, dodati biber, pirina dobro izmešati i kašikom stavljati na listove kiselog kupusa i praviti sarme, Staviti u šerpu, preliti vodom i kuvati. Napomena: Jesti hladno. Kako je prošlo dosta vremena od kada sam jela sarmu pripremljenu na taj nain ne seam

se šta je prevladavalо... da li je to bio hleb ili pirina... jednostavno sam zaboravila. Kako sam u zamrzivau imala lepe kistove kupusa odluila sam da napravim posnu sarmu sa sastojcima po navedenom receptu s tim da sam dodala šargarepu i zapoela eksperiment u koliini i pripremi potrebnih napred navedenih namirnica. Veoma sam zadovoljna rezultatom.... sarmice su mi izuzetno prijale.