

Posna sarma na moj način



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 listov** kiselog kupusa
- **1 kašika** slatke mlevene crvene paprike
- **maloulja**
- **3** lovorova lista

Za nadev:

- **100 g** belog hleba
- **1** cenbelog luka
- **1** glavica luka
- **100 g** šargarepe
- **50 g** pirinca
- **malobibera** mlevenog
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **1 kašica** slatke mlevene crvene paprike
- **malosoli**
- **100 ml** mineralne 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 će 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 promešati. Na kraju dodati mineralnu vodu i sve dobro promešati.

U prodavnici sam nabavila ispružene 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 oštrom nožem. Na svalu list kiselog kupusa stavte 2 kašike pripremljenog nadeva.

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

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

Na kiseli kupus složite sarme.

Prelitjte sa toliko vode da ogrezne, stavite lovorovo 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 kuvanja 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 kuvanja upile svu tekucinu u kojoj su se kuvale.

Po želji možete ih kratko zapeći 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 ise?i 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: Jestu hladno. Kako je prošlo dosta vremena od kada sam jela sarmu pripremljenu na taj na?in ne

se?am se šta je prevladavalo... da li je to bio hleb ili pirina?... jednostavno sam zaboravila. Kako sam u zamrziva?u imala lepe kistove kupusa odlu?ila sam da napravim posnu sarmu sa sastojcima po navedenom receptu s tim da sam dodala šargarepu i zapo?ela eksperiment u koli?ini i pripremi potrebnih napred navedenih namirnica. Veoma sam zadovoljna rezultatom.... sarmice su mi izuzetno prijale.