

Sarma (15)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevene junetine
- **300** gmlevene svinjetine
- **100** gpirinca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1** lovorov list
- **prstohvatsoli** i bibera
- **1** šargarepa
- **1 glavic** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **300** gmesnate slanine
- **1 kašika** aaleve paprike
- **1** jaje
- **1 glavic** kiselog kupusa
- **1 kašika** brašna

Priprema

Crni luk sitno iseckati i propržiti na masti. Dodati iseckanu šargarepu, pola slanine iseckane na kockice i meso. Dinstati 15tak minuta. U to dodati opran pirinac, zacine i jedno jaje. Filovati unapred pripremljene liske. Reati u pekac, a izmeu staviti slaninu. Pritisnuti tanjirom sarme, da ne isplivaju na površinu i naliti vodom da ogrezne. Kuvati najmanje 2h. Što se duže kuvaju, to su lepše. Pri kraju, napraviti zapršku od masti, belog luka kašike

brašna i kašicice aleve paprike. Ako treba, dodati još malo vode i zapeci u rerni.

Savet