

Zapečena sarma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** mladog kupusa
- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **100 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** tucane paprike
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašičice** aleve paprike
- **3-4** lovorova lista
- **po želji 1/2 kašičice** belog luka u granulama
- **80 g** maslaca

Priprema

Listove mladog kupusa pripremiti dan-dva ranije, tako što kupus razdelite u liske i stavite u zamrzivac. Pre pripreme sarme, izvaditi da se odlede i bice lako za motanje... Za nadev pomešati meso sa sitno iseckanim crnim lukom i opranim pirincem, posuti zacinima po ukusu. Uzimati listove kupusa i stavljati meso te motati sarmice. Zemljanu posudu premazati maslacem, staviti na dno nekoliko liski kupusa, pa reati sarmice. Kad ste završili, naliti toplom vodom (ja je vec zacinim solju i biberom), da sarmice ogreznu u njoj. Prekriti alu-folijom i staviti da se pece, u zavisnosti od rerne, na nekih 180 stepeni, oko sat i po do sat i 45 minuta. Kad je sarma gotova, skloniti foliju i ostaviti da tecnost još malo uvri i sarmice se lepo zapeku. Poslužiti uz kiselu pavlaku.

Savet