

Sarma od svežeg kupusa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 listaveceg svežeg lista kupusa**
- **1 kg mlevenog mesa po izboru**
- **2 glavice crnog luka**
- **po ukususu**
- **po ukusumleveni crni biber**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **100 g pirinca**
- **1 jaje**
- **200 ml paradajz pirea**

Priprema

Listove kupusa operemo, a zatim ih blaširamo potapamo ih u vrelu vodu minut dva, a zatim odmah u hladnu vodu.

Mleveno meso pomešamo sa usitnjениm crnim lukom, zacinima, pirincem i jajetom ovaj nadevo stavljamo u redinu lista kupusa umotavamo i formiramo sarme.

Poreamo u šerpu i nalijemo sa vodom i dodamo paradajz pire.

Kuvamo na tihoj vatri oko 60 minuta.

Savet

Služimo uz pavlaku ili sir.