Rasturena sarma (2)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **99** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg**kiselog kupus ribanca
- **500 g**mlevenog mesa
- **500 g**mlevenog dimljenog mesa
- **4 glavice**crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **200 g**pirinca
- **2 vršne kašike**masti

Za preliv:

- **3**jajeta
- **3 dl** mleka

Priprema

Kupus preperemo dodamo mast i 2 glavice usitnjene crnog luka i propržimo. Pomešamo oba mlevenog mesa u koje, smo dodali preostali sitno seckani crni luk zacine i prodinstati. Skuvam pirinac i procedimo.

U tepsiju reamo red kupusa od gore rasporedimo deo mesa i deo pirinca pa red kupusa i tako dok utrošimo materijal.

Završavamo sa kupusom i prelijemo prelivom od mleka i jaja, preliv možemo malo posoliti.

Pecemo u zagrejanoj rerni na 180 C oko 30 minuta dok porumeni i uvati koricu.

Savet

Lako se sprema a izvršnog je ukusa, služimo uz sir ili pavlaku