Sarma sa dimljenim batakom

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 listova**kiselog kupusa
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **1/3**praziluka
- **1**srednja šargarepa
- **200 g**belog pirinca
- **2**dimljena bataka
- **1 kg**mlevenog mesa
- biber
- suvi biljni zacin
- vlašac
- peršun
- aleva paprika
- beli luk u granulama

Priprema

Povrce sitno iseckati, šargarepu narendati na najsitnije rende. Izdinstati povrce, dodati mleveno meso i sitno seckan dimljeni batak (drugi ostaviti za izmeu sarmi) i dinstati na umerenoj temperaturi oko 2h. Što se duže dinsta fil je ukusniji i što se sarma duže krcka to je lepša.

Dno dubokog pekaca obloziti listovima kupusa. Lisku kupusa postaviti na dlan i u zavisnosti od velicine lista po sredini dlana postavljati fil supenom kašikom (1-2) kašike i uvijati sarme. Od ove mere izae 2 reda sarmi, izmeu redova postaviti na kriške isecen drugi dimljeni batak pa prekriti drugim redom sarmi potom je zatvoriti sa dva lista kupusa. Sarmu naliti vodom.

I staviti je u rernu da se krcka na 200C 4h. Poslednjih sat vremena otkriti sarmu da se zapece po površini.

Savet