

Lenje sarme



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica kiselog kupusa (srednje velicine)
- 4 glavice crnog luka
- 500 g mlevenog mesa (po želji)
- 1 šolja (jogurtska) pirinca
- 2 šargarepe
- so
- bibersuvi biljni zacin
- ulje
- lovorov list
- kim

Priprema

Iseckati 4 glavice crnog luka i isipati u tiganj, sa predhodno zagrejanim uljem. Mešati luk dok ne postane staklast, posoliti i pobiberiti, pa dodati meso i pržiti ga.

U to dodati sitno sturganu šargarepu i pirinac, koji je odstojao u vrucoj vodi da nabubri, pa sve to posoliti, pobiberiti i dodati vegetu po ukusu i krckati oko 15-20 minuta.

Ako je nekom lakše, postupak je isti kao kod prireme fila za sarme, mada može i bez šargarepe i pirinca, a dodati malo slanine ili dimljenih kobasica za šmek.

Kiseli kupus iseckati na kockice, pa u nauljenu tepsiju (JOŠ BOLJE TAVE), staviti red kupusa, pa red fila od mesa, i to dobro utisnuti, pa nastaviti sa reanjem. Izmeu redova staviti po jedan lovorov list i malo kima.

Na kraju sve prekriti sa dva ili tri lista kupusa, pa sve ušuškati, a listove nauljiti.

Krcati na 200 C oko 20-30 minuta, zavisi od rerne. PRIJATNO!