

Perfekt lažna sarma



Sastojci

Potrebno je:

- 20 listova kiselog kupusa
- 5 oljuštenih svežih krompira (isecenih na cetvrtine)
- 20 lenti dimljene slanine
- 10 cena belog luka (isecenog na polovine)
- suvi biljni zacin (u koji je dodato malo mlevenog bibera)
- 3 lovorova lista
- 2 kašike masti
- 1 kašcica aleve paprike
- 1/2 l vode

Priprema

Krompir isecen na cetvrtine, uvaljati u suvi biljni zacin, pa svaku cetvrtinu sa po jednom polovinom cena belog luka, zaviti u lentu dimljene slanine, pa u lisku kupusa, saviti isto kao sarmu.

Sarme redjati u djuvecaru ili vatrostralnu posudu, da bude 1 red.

Posebno zagrejati, da bude vrelo, 2 kašike masti sa kašicicom aleve paprike, pa preliteri preko sarme.

Dodati 3 lovorova lista, naliti sa pola litra vode i staviti u rernu da se pece, na 200 stepeni oko dva sata. Prethodno posudu sa sarmom, zatvoriti sa folijom.

Za vreme pecenja otvarati, da bi se dolilo još malo vode, ukoliko je voda isparila.

Zadnjih 15 minuta otkriti sarmu i zapeci da bude rumena.