

## ***Posna sarma sa kinoom sojom i crvenim pirincem***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **300** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**soja ljuspica
- **100 g** crvenog pirinca ili belog
- **150 g**kinoe
- **2 srednje glaviceluka**
- **1/2**praziluka
- **1**šargarepa
- suvi peršun
- beli luk u granulama,
- kurkuma
- **1 kašikaslatke aleve paprike**
- **po ukususu**

### **Priprema**

Odvojiti 20 listova kupusa za punjenje, a 4 ostaviti po strani. Obariti crveni (on se malo duze kuva), a ako se stavlja beli njega samo probariti kratko, probariti soja ljuspice, obariti kinou i sve dobro procediti i ostaviti sa strane. U dublu serpu naliti ulje da pokrije dno. Sitno iseckati luk, praziluk, narendati šargarepu i staviti povrce da se dinsta na tiho. Kada je povrce maltene gotovo ubaciti pirinac, kinou i soju sve zaciniti po ukusu (stavljala sam biber, suvi biljni zacin, peršun, vlašac, beli luk u granulama i punu kašiku aleve slatke paprike). Sve sjediniti i dinstati još nekih 30-tak minuta.

Dno šerpe obložiti sa dva lista kupusa pa preko njih redjati zavijene sarne. Naredjane sarne prekriti sa preostale dve liske kupusa. Naliti vodu u šerpu gde se nadev dinstao i preliti sarne da ogreznu. U zagrejanu rernu na 250 C staviti poklopljenu šerpu da se pece oko 2h potom smanjiti teperaturu na 200 C i skinuti pokopac i vratiti sarmu na još 2h, poslednjih 1h rernu smanjiti na 150 C.

Možete sarmu peci i duže, ali na umerenijoj temperaturi. Jer sto se duže pece ona je ukusnija.

### **Savet**