

Domaca sarma



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- **oko 20 listova**kiselog kupusa
- **3-4 glavice**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **200 g**suvih rebara
- **po želji**suve slanine
- **3-4 list**alovora
- **desetak zrna**bibera
- **po ukusu**soli i ml.bibera
- **2 kašike**aleve paprike
- **2 pune kašike**masti

Priprema

Operite pirinac, stavite u šerpicu, nalijte vodom da ogrezne i pustite da izbije samo jedan ključ, pa ga sklonite sa vatre. Listovima odsecite zadebljane delove, a luk iseckajte. U sud stavite 1 kašiku masti pa dodajte seckan crni luk. Pržite ga dok ne omekša pa dodajte mleveno meso. Nastavite da pržite uz neprestano mešanje oko dvadesetak minuta pa dodajte pirinac. Sve izmešajte pa dodajte so, ml. biber i alevu papriku. Ponovo sve dobro sjedinite pa sklonite sa vatre. Stavite jedan list na dlan, pa na sredinu pocetka lista stavite 1 kašiku nadeva. Poklopite nadev, a onda i levu i desnu stranu lista preklopite preko nadeva, a onda urolajte sarmu do kraja lista, vodeći racuna da sav fil bude pokriven. Ovako urolanu sarmu reagte u krug u posudu, cije ste dno premazali sa kašikom masti i prekrili sa nekoliko listova kupusa (možete koristite i pocepane listove). Kada završite prvi red

stavite preko sarmi lovorov list, biber u zrnu i isecena suva rebra. Tako uradite dok ne utrošite sve listove i fil. Na sam vrh sarmi stavite 1 kašiku masti i suvu slaninu isecenu na komade. Nalijte sud vodom da sarme ogreznu u njoj, stavite jedan tanjir po vrhu da blago pritisnu sarme i na kraju stavite poklopac. Kuvajte sarmu najpre na jacoj vatri dok ne provri, a onda je smanjite i krckajte najmanje tri sata.

Ukoliko želite možete je pred kraj i zapržiti tako što cete na malo masti staviti ravnu kašiku brašna, propržiti desetak sekundi pa dodati oko 2 kašicice aleve paprike i odmah preliti preko ukrckanih sarmi. Poslužite je toplu sa renom.

I zapamtite: što se duže krcka, sarma je sve bolja i ukusnija.

Savet

I zapamtite: što se duže krcka, sarma je sve bolja i ukusnija.