

## ***Brza sarma iz rerne***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 glavica kiselog kupusa
- 500 g mlevenog mesa, mešanog (pola svinjsko, pola junetine)
- 2 glavice crnog luka
- 1-2 šargarepe
- 1 šoljica od kafe pirinca
- malo bibera
- so
- suvi biljni zacini
- malo brašna
- 1 jaje
- malo ulja za prženje

### **Priprema**

Kupus sitno iseckati (što sitnije) i staviti u vatrostalnu ciniju za pečenje.

Luk sitno iseckati i staviti da se isprži i kada malo požuti, dodati sitno iseckanu šargarepu i još malo pržiti, zatim dodati zacine, biber, so, suvi biljni zacini i pirinac, dobro izmešati, dodati brašno i alevu papriku i skloniti sa ringle. Dodati jaje i sve lepo izmešati.

Fil zatim pomešati sa seckanim kupusom i lepo izmešati, da se mase sjedine, zatim naliti vrućom vodom, da prekrije kupus.

Peci u rerni na 200 stepeni i kada odozgo porumeni, smanjiti na 180 i peci, dok voda skoro sva ne ispari.

Služiti, probajte divno je jelo. Prijatno :-)