

Sarme od listova raštana



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- listovi raštana
- **500 gm**levenog mesa
- **100 g**pirinca
- **1 glavic**acrnog luka
- **2**šargarepe
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 ml**neutralne pavlake
- so
- biber
- zacin

Priprema

Raštan (zeleni kupus) je vrsta izuzetno lekovitog povrca - kupusa, tamo zelene boje, koji se uzgaja u crnoj gori. Meso, pirinac, seckani luk, šargarepu i zacine sve fino sjediniti. Listove raštana ocistiti oprati i probariti u kipucoj vodi toliko da se mogu motati sarme. Zatim probarene listove raštana ohladiti pod mlazom hladne vode. Listove raštana filovati pripremljenim filom. Složiti u šerpu sa dosta suvog mesa i krckati na laganoj vatri oko 60 minuta. Zatim sarmu od raštana složiti u tepsiju pa preko sipati neutralnu pavlaku i kiselu pavlaku pustiti da provri na ringli i 20 minuta zapeci u rerni. Služiti uz kiselo mleko.

Savet