

# Sarma



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** glavica kiselog kupusa
- **oko 600 g** mljevenog juneceg mesa
- **oko 250 g** pirinca
- **1** glavica luka
- **1** šargarepa
- **1** paradajz
- **malosuhog** mesa
- so
- biber
- mješavina zacina
- cili
- mljevena crvena paprika

## Priprema

Mljevenom mesu dodati pirinac, sitno sjeckan luk, rendanu šargarepu, oljušten i sitno nasjeckan paradajz i sitno sjeckano suho meso. Posoliti, pobiberiti, dodati mješavinu zacina i malo cilija, pa sve dobro sjediniti.

Na dno šerpe staviti sitno sjeckan kiseli kupus, pa na njega redati sarme, tako da je između njih što manje prostora.

Kada smo utrošili sastojke, preko sarmi stavimo još jedan red rezanog kupusa i prelijemo toplom vodom. Kuhati oko 90 minuta na laganoj vatri. Kuhane sarme prelijemo zaprškom: na malo ulja propržimo 1 kašiku brašna i 1 kašiku mljevene crvene paprike. Krckati još 7-8 minuta.

### **Savet**