

Sarma od kiselog kupusa (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**mešanog mlevenog mesa
- **500 g**suvih svinjskih rebara
- **300 g**suve slanine
- **50 g**pirinca
- **2 kg**kiselog kupusa
- **1**jaje
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1 kašika**brašna
- **2-3**lovorova lista
- **2 glavice**crvenog luka
- **2-3 češnj**abelog luka
- ulje
- so
- biber

Priprema

Prvo pripremiti listove kupusa u koje ce da se uvijaju sarme. Pažljivo ih skidati sa glavnice, vodeći računa da se ne oštete. Odvojene listove ostaviti da stoje u hladnoj vodi, pošto je pri kraju sezona kiselog kupusa, da voda izvuče suvišnu so i kiselinu. Pre uvijanja sa svakog lista odseci zadebljanje i ostaviti listove da se ocede.

Sitno iseckati crveni i beli luk i propržiti ga na ulju. Zatim luku dodati meso i još malo pržiti. Kada se meso isprži, pobiberiti ga, dodati pirinac i dobro izmešati. Skloniti sa vatre i umešati jaje.

Na dno dublje šerpe u kojoj ce se reati sarme staviti prvo one delove kiselog kupusa koji ne mogu da se upotrebe za uvijanje. To se radi iz razloga da sarma ne zagori. Za zavijanje koristiti listove srednje velicine (ako su mnogo široki podeliti ih na pola, po ivici zadebljanja) i u svaki list staviti po jednu kašiku nadeva, zamotati (prebace se malo ivice lista s jedne i sa druge strane, i zavije se u rolat) i reati sarme, kružno, jednu do druge. Slaninu i suva rebra iseci na željene komade i složiti izmeu sarmi. Kada se poreaju sve sarme, dodati lovorov list, nekoliko zrna bibera i pokriti sarmu preostalim listovima. Naliti hladnom vodom (voda da bude 1/2 cm iznad sarmi) i kuvati na tihoj vatri tri sata, od trenutka kljucanja. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti zapršku, skloniti listove kojima su bile sarme prekrivene, preliti zapršku preko sarmi i sarme staviti u zagrejanu rernu 1/2 sata da se sarma zapece.

Savet