

## **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 kašica**aleve paprike
- **1 kašika**brašna
- **2-3**lovorova lista
- **2 glavice**crvenog luka
- **2-3 cešnjab**elog luka
- ulje
- so
- biber

### **Priprema**

Prvo pripremiti listove kupusa u koje ce da se uvijaju sarme. Pažljivo ih skidati sa glavice, vodeći racuna da se ne oštete. Odvojene listove ostaviti da stoje u hladnoj vodi, pošto je pri kraju sezona kiselog kupusa, da voda izvuce suvišnu so i kiselinu. Pre uvijanja sa svakog lista odseći 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 lovorođ 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 ključanja. Od ulja, brašna i aleve paprike napraviti zapršku, skloniti listove kojima su bile sarme prekrivene, preliti zapršku preko sarmi i sarme staviti u zagrejanu ternu 1/2 sata da se sarma zapece.

### **Savet**