

Sarma



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **50 g** pirinca
- **2,5-3 kg** prokole
- **150 g** dimljene slanine
- **200 g** dimljenih rebaraca
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **maloslatke** zacinske paprike
- **3** listalovora
- **2 glavice** crnog luka
- **3** češnjabelog luka

Priprema

Na malo ulja izdinstati sitno seckani crni luk pa mu dodati meso i sitno seckani beli luk i sve dinstati oko dvadeset minuta. Zaciniti po ukusu i skloniti sa ringle da se prohladi. Pirinac se ubaci u izdinstano meso. Pripremiti listove prokole pa puniti i zavijati sarme.

Na dno lonca poslagati manje listove kupusa pa slagati umotanu sarmu.

Preko reda sarme poslagati dimljenu slaninu isecenu po dužini.

Poslagati novi red sarmi pa ubaciti dimljena rebarca i kada završimo pokriti listovima kupusa, naliti vodom i staviti da se krcka na tihoj vatri oko dva sata.

Savet

Sarma po ukusu i želji može da se zaprži na klasian nain, a i ne mora.