

## Sarma



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## Sastojci

### Potrebno je

- **1 veca ili 2 manje glavice kiselog kupusa**
- **1 kg mlevenog mesa**
- **3-4 glavice crnog luka**
- **oko 50 g pirinca**
- **2-3 kom. suvih rebara**
- **1 kašica aleve paprike**
- **po ukusu so**
- biber
- suvi biljni zacin

## Priprema

Luk sitno iseckati pa ga zajedno sa mlevenim mesom dinstati. Dodati zacine po ukusu, alevu papriku i na kraju pirinac.

Odvojiti listove kupusa i oprati ih. Nožem odstraniti onaj deblji deo "korena" na lišcu. Na svaki list staviti meso, pa uvti sarne. Na dnu posude u kojoj će se sarne reati staviti listove kupusa pa preko njih poredjati sarne. Staviti rebarca pa preko sarmi opet staviti listove kupusa i naliti vodu pa poklopiti posudu i staviti u rernu da se polako "krcka" najmanje dva sata.

## Savet