

Sarma



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** veka 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** kašičica alevne 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 lišću. Na svaki list staviti meso, pa uviti sarme. Na dnu posude u kojoj ce se sarme reati staviti listove kupusa pa preko njih poredjati sarme. 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