

Sarma



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12 listova** kiselog kupusa
- **400 g** mlevenog juneceg mesa
- **2-3 glavice** crnog luka
- 2 manja krompira
- 1 šargarepa
- **50 ml** ulja
- 1 šoljica pirinca
- **1 kašika** s uvo biljnog zacina
- malobibera
- **1 kašica** mlevene crvene paprike
- **1 kašica** cicasuvog peršuna
- **2 lista** lovora
- po potrebi soli

Priprema

Pirinac operemo u više voda, pa u manju šerpicu posebno stavimo da se malo obari, ali ne skroz da se skuva. U odgovarajuću šerpu zarejemo ulje i stavimo sutno iseckan crni luk i malo soli, da se prodinsta, da postane slatkast. Kada se on upržio, dodamo mleveno meso i viljuškom ga dobro razbijemo da nema grudvica. Kada meso promeni boju i bude lepo usitnjeno, dodamo, alevu papriku, suvi biljni zacin i malo bibera.

Dok se meso dinsta, mi narendamo luk i šargarepu, pa dodamo smesi. Mešamo da se smesa (fil) lepo sjedini. Dodamo oceen pirinac i peršunov list. Sve izmešamo vajacom da smesa bude dobro sjedinjena, pa probamo ukus, ako je potrebno dodamo još zacina, po želji. Fil je gotov za uvijanje sarmi.

Ako je kupus prekiseo, stavimo liske u hladnu vodu, da izae kiselina. Možemo menjati u nekoliko voda. Listovima odsecemo onaj tvri deo do korena radi lakšeg uvijanja sarmi.

Na list kupusa stavljamo po 1-1,5 kašiku fila, i uvijemo sarmu, naravno to od vas zavisi koju veicinu sarmi želite.

U odgovarajucu šerpu nareamo sarne, dodamo lovorov list i prelijemo vodom (od šerpe koju speremo, gde smo dinstali fil) tako da sarne budu prekivene. Poklopimo šerpu i na umerenoj temperaturi krckamo sarne najmanje 2 sata, naravno povremeno pogledamo i ako je potrebno dodamo još vode. Ako želite vi možete dodati suva svinjska rebrarca, slaninicu, suvo meso, šta vama odgovara, ja nisam dodavala ništa (malo je dijetalno), jer mi tako volimo, to je stvar ukusa. Naknadno zapršku ne pravim i ne prelivam preko njih, to je to.

Savet

Naravno sarne možemo praviti i od sveže glavice kupusa. Izdubimo koren glavice i stavimo u kljualu vodu, gde smo dodali malo sira. Kada se ponu listovi odvajati, izvadimo glavicu. Malo prohладимо i odvojimo liske, Isto odstanimo onaj tvri deo prema korenu i sarne možemo da uvijamo. Ako želite možete malo zapei sarne u rerni, izbor je na vama. Prijatno!