

Sarma



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12 listova** kiselog kupusa
- **400 gm** mlevenog juneceg mesa
- **2-3 glavice** crnog luka
- **2 manja** krompira
- **1 šargarepa**
- **50 ml** ulja
- **1 šoljica** pirinca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **1 kašica** mlevene crvene paprike
- **1 kašica** suvog peršuna
- **2 listalovora**
- **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 oce?en 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 iza?e kiselina. Možemo menjati u nekoliko voda. Listovima odsecemo onaj tvr?i 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 nare?amo sarme, dodamo lovorov list i prelijemo vodom (od šerpe koju speremo, gde smo dinstali fil) tako da sarme budu prekivene. Poklopimo šerpu i na umerenoj temperaturi krckamo sarme 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 sarme možemo praviti i od sveže glavice kupusa. Izdubimo koren glavice i stavimo u klju?alu vodu, gde smo dodali malo sir?a. Kada se po?nu listovi odvajati, izvadimo glavicu. Malo prohladimo i odvojimo liske, Isto odstanimo onaj tvr?i deo prema korenu i sarme možemo da uvijamo. Ako želite možete malo zape?i sarme u rerni, izbor je na vama. Prijatno!