

Posne sarme i punjene paprike



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakiselog kupusa**
- **24 paprika**
- **4 glavicecrnog luka**
- **2 praziluka**
- **500 g šargarepe**
- **1/2 kašikesoli**
- **750 mlulja**
- **500 gpirinca**
- **100 gsojinih ljuspica**
- **300 gkrompira**
- **3 kašikesuvog biljnog zacina**
- **2 kašikealeve paprike**
- **1 kesicabibera u prahu**
- **100 mlvode**

Priprema

U šerpu sipati 750 ml ulja.

Iseckati sitno crni luk, praziluk i šargarepu i sipati u šerpu.

Dodati kašičicu soli i sve dobro izmešati pa pržiti na tihoj vatri uz povremeno mešanje 15 - 20 minuta.

Pirinac preliter hladnom vodom(da voda bude malo iznad nivoa pirinca), i na blagoj vatri kuvati 15-ak minuta dok pirinac ne nabubri.

Ljuspice soje preliter vreloom vodom i to treba da odstoji 15 minuta. Procediti ljuspice.

Krompir sitno iseckati i dodati u uprzeni luk , promesati i skloniti sa vatre.

Onda dodati pirinac, sojine ljuspice, 3 kasike vegete, 2 kasike aleve paprike i kesicu bibera u prahu i dobro izmesati. Fil je spreman.

U list kupusa dodati 2 kasike fila i umotati sarmu.

Sarme redjati u serpu, dodati decilitar vode, pokriti folijom i peci na 200 stepeni 90 minuta .

Deset minuta pred kraj skinuti foliju da se sarme zapeku.

Paprike puniti filom i re?ati u tepsiju. Prekriti folijom i peci na 200 stepeni 90 minuta.

Deset minuta pred kraj skinuti foliju da se paprike zapeku.

Sarme i paprike mozete staviti u frizider preko noci i peci sutradan.

Savet

Ostale recepte mozete pogledati na mom Youtube kanalu: Kuvaj uzivo