

Sogan dolmasi i sarma od ljubicastog kupusa



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastoјci

Potrebno je:

- **600 gm**levenog juneceg mesa
- **1 kašicicabibera**
- **malosoli**
- **2 kašikebrašna** od leblebija
- **1jaje**
- **1 glavicacrno** luka
- **1 prutpraziluka**
- **2 cenabelog** luka
- **4-5 zelenih** paprika
- **5 listovaljubicastog** kupusa
- **1 kašikamirisnog** ghee-a
- ili 1 kašika putera

Priprema

U sveze meso dodati biber, so, jaje, brašno, sitno iseckan beli luk, pa dobro umesiti.

Listove ljubicastog kupusa kratko spustiti u vrijucu vodu, paprike ocistiti, izdubiti, praziluk seci dužine oko 5cm, izvaditi sredinu.

Kupus puniti mesom i zavijati sarmu, paprike i praziluk, crni luk - sve puniti filom - mesom, pa reati u šerpu u koju smo sipali mirisni putercic, preko svega poreati kolutove luka, naliti vodom i kuvati 30-40 minuta.

Po želji u servirano jelo možete dodati kiselo mleko.

Savet

Boja zbog ljubiastog kupusa možda nije za 10-tku, zato je ukus odličan.