

Ribanac sarma sa suvim mesom i slaninom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 kg**kupusa ribanca
- **200 g**suve mesnate slanine
- **300 g**suvog pileceg filea
- **500 g**praziluka
- **4-5** cenovabelog luka
- **2 kašicice**bibera
- **2 kašicice**aleve paprike
- **4 list**alorbera
- **nekoliko zrna**pimenta/najkvirc/all spice
- **1 kašika**kokosovog ulja

Priprema

Na ulju propržiti praziluk isecen na kolutove i seckani beli luk, dinstati, pa kad luk omekša dodati mleveno meso, naliti malo vode i viljuškom drobiti meso dok se dinsta, da bude skroz sitno mleveno.

U meso dodati biber, piment, alevu papriku, kupus-ribanac, listove lorbera, dinstati sa malo vode oko 30 minuta.

Preko kupusa poreati slaninu i suvo meso, naliti vodom, poklopiti i kuvati na nižoj temperaturi (1,5) oko 2-2,5 sata sa povremenim protresanjem šerpe.

Sarma je gotova kada je kupus potpuno mekan, a meso se na dodir raspada. Sarmu služiti toplu.

Savet