

Sarma u turšiji



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** kupusa (oko 2 kg)
- 3-4 **kašike** soli
- 1 **caša** sirceta

Za punjenje:

- 1 **kg** šargarepe
- 1 **glavica** kupusa (manja)
- 3-4 crvene paprike
- 3-4 zelene paprike
- 4-5 **ljutih** paprika (ko voli ljuto)

Za preliv:

- 3 **l** vode
- 14 **kašika** šećera
- 5 **kašika** soli
- 1 **kesica** vinobrana
- 1 **kesica** konzervansa
- 1/2 **l** sirceta
- 1 **biber** u zrnu

Priprema

Dve glavice kupusa izdubiti im koren. Lonac (velicine da može da stane glavica) naliti malo više od polovine vodom i dodati so i jednu čašu sirceta. Kada smesa provri ubaciti glavicu kupusa i skidati list po list (zadržavati po 2-3 minuta), pa vaditi u drugu posudu sa poklopcem. Kada se skinu sve liske, dobro poklopiti, ostaviti da se listovi "popare" i ohlade.

Za punjenje: Šargarepu izrendati krupno. Kupus narendati kao za salatu, a papriku iseckati sitno na kockice. Sve lepo izmešati.

Kada se liske kupusa ohlade, stavljati po kašiku ili dve pripremljene smese (u zavisnosti koliki su listovi). Savijati u sarme i reati u plasticnu posudu sa poklopcem.

Za preliv: Pomešati sve sastojke za preliv i ostaviti da vri oko 2-3 minuta. Vrucom smesom preliter sarmu, poklopiti i ostaviti da se ohladi.

Sutradan, reati u tegle i naliti prelivom i dobro zatvoriti. Kolicinu preлива povećavati u zavisnosti od broja sarmi. Prijatno...

Savet

Jako ukusne sarme na nov nain... Probajte...