

Sarma u bundevi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mesa mlevenog
- **1 glavic** kiselog kupusa
- **200 g** crnog luka
- **300 g** dimljenog suvog mesa
- **1 š**argarepa rendana
- **4 c**enabelog luka
- **50 g** pirinca
- **3 kašike** ulja
- **1 kaš**ka zacinske dimljene paprike
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **2** manje bundeve

Priprema

Odvojiti o listove kupusa. Odstraniti im zadebljani deo i puniti ih pripremljenim filom. Fil: Na ulju propržiti crni luk, dodati šargarepu, pržiti još malo pa dodati mleveno meso. Dodati pirinac dimljenu zacinsku papriku, dodati so biber i suvi zacin. Fil ohladiti ohlaenim filom motati sarmice i reati ih u dublju šerpu. Preko sarmi nareati parcice seckanog mesa. Ostaviti ih da se krckaju 120 minuta na tihoj vatri.

Dok se sarme krckaju pripremiti bundeve. Bundeve izdubiti, polutke bundeve premazati sa uljem osoliti ja sam ih posolila sa secuanskom soli sa zacinima. Bundeve pecu u rerni na 200 stepeni 20 minuta. U pecene i vruce polutke bundevi servirati po 2 sarme. Prijatno.

Gotove sarme servirati u polutkama pecene budeve. Prijatno.

Savet

Izdubljeni deo bundeve nije potreban za ovo jelo nemojte bacati. To je najukusniji deo bundeve, možete ga skuvati u malo vode ohladiti i zamrzniti pa kad imate vremena iznenadite ukuane nekom divnom orbicom, potažom ili nekim pecivom slanim ili slatkim.