


Sarma

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

1 kg miješanog mljevenog mesa
20 dag dimljene pancete
1 glavica kiselog kupusa (1,5 - 2 kg)
0,5 kg rezanog kiselog kupusa
1/2 suhe dimljene kobasice
10 dag riže
2 jaja
1 luk
2-3 češnja češnjaka
slatka crvena mljevena paprika
peršin
2 žlice brašna ili škrobnog brašna
sol, papar, ulje



Od glavice kupusa izdvojite listove, izrežite gornji dio korijena i operite listove.

Na malo ulja podinstajte sitno nasjeckan luk i češnjak, ohladite pa dodajte u smjesu mljevenog mesa i pancete. Dodajte jaja, opranu rižu, peršin, papar, sol i crvenu papriku. Smjesu dobro izmiješajte.

2 do 3 žlice smjese zamatajte u listove zelja tako da prvo motate sredinu pa zatim utisnite krajeve prema unutra. Slažite u lonac izrezano zelje, sarmice i na šnite izrezanu pancetu. Kuhajte oko sat i pol do dva na laganoj vatri.

Napravite blagu zapršku od 2 žlice ulja, 2 žlice brašna i slatke crvene mljevene paprike, zalijte hladnom vodom i prelite po sarmi. Dodajte kobasicu i kuhajte još pol sata do sat vremena. Sarmu nemojte miješati, samo lagano protresite lonac.

Servirajte uz kuhani ili pire krumpir. Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

