



Sarma sa suvim mesom

Sarma je turska rec, a predstavlja nadev zamotan u listove kiselog kupusa ili vinove loze. Obicno je poslužujemo uz krompir pire ili domaci hleb, a uvrezila se na našem jelovniku za novogodisnju proslavu.

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 1 glavica kiselog kupusa (1 kg)
- 300 g iseckanog kiselog kupusa
- 500 g suvih rebara
- 2 lista lovora
- 1 kasicica bibera u zrnju

Za nadev:

- 1 kasika ulja
- 200 g luka
- 30 g sitno iseckane pancete
- 600 g mlevene junetine
- 200 g mlevene svinjetine
- 4 cena belog luka
- 1 jaje
- 80 g pirinca
- 100 ml vode
- 1 kasicica crvene mlevene paprike
- 1/2 kasicice bibera
- 1 kasicica [Vegete](#)

Za zaprsku:

- 3 kasike ulja
- 1 kasika psenicnog glatkog brasna tip 550
- 1/2 kasicice crvene mlevene paprike
- 1 kasicica Dvostrukog koncentrata paradajza Podravka
- 300 ml vode

Priprema

1. Za nadev, na kasicici ulja proprzite sitno iseckan luk i pancetu.
2. Mesa, protisnuti beli luk, proprzeni luk i pancetu, jaje, pirinac, vodu, crvenu mlevenu papriku, biber, Vegetu i so dobro izmesajte.
3. Listove kupusa odvojite od glavice, odsecite zadebljali deo i isperite pod mlazom vode.



Vreme pripreme: 3 h

Energetska vrednost: 1371 kcal / 5731 kJ

Zahtevnost:



Sarma sa suvim mesom

4. Pripremljene listove napunite smesom od mesa, zarolajte, a krajeve dobro utisnite prema unutra.
5. Pola kolicine iseckanog kupusa rasporedite na dno lonca, pore?ajte isecena suva rebra , pripremljene sarme pore?ajte oko i iznad mesa, dodajte lovorove listove, biber u zrnu pa prekritje preostalim iseckanim kupusom.
6. Nalijte vodom toliko da prekrije kupus i kad provri, kuvajte na laganoj vatri oko 2 sata.
7. Za zaprsku, na ulju proprzite brasno do svetlosme?e boje.
8. Uz neprekidno mesanje dodajte crvenu mlevenu papriku, paradajz i vodu.
9. Zaprsku zatim umesajte u sarmu i jos malo prokuvajte.

Posluživanje

Sarmu poslužite uz kuvani krompir.

Savet

Suva rebra mozete da zamenite kriskama mesnate pancete.

Moja biljeska

