

Sarme

Tradicionalno jelo koje zahteva puno vremena za krckanje, puno ljubavi i strpljenja u pripremi a

1 Pripremiti liske kupusa za sarme na sledeci nacin: U dublju sepru staviti vodu da provri i dodati kasiku soli i malo sirceta. Staviti glavicu kupusa kojoj je odstranjen koren i pustiti da se kratko obari. Odvajati liske kupusa jednu po jednu i slagati na tepsiju sa strane.

2

3

4 Smesu pripremiti ovako: Izrendati luk, sargarepu, dodati meso, opran pirinac, zaccine i malo ulja.

5

6

7 Liskama kupusa odstranjivati sredisnji tvrdi deo i podeliti vece liske na 3 dela a manje na dva.

8



maslaca 200 g

ulja solja

pirinca solja

suvog zacina 2 kasike

soli, bibera po ukusu

crvene paprike kasika

9

10 Staviti malo smese na kraj liske i uvijati gurajući krajeve ka sredini.

11

12

13 Podjati sarme u podmazan pekac (na dno mozete staviti nekoliko liski kupusa) u jedan ili dva reda. Staviti kockice maslaca izmedju sarmi, politi sa jos malo ulja. Naliti vode otprilike do polovine sarmi u pekacu i staviti u renu na najjacu temperaturu.

14

15

16 Peći pola sata-sat na najjacoj temp. Zatim smanjiti na 150 stepeni (ili 100 ako ostavljate celu noc) i pusitati da se krcka nekoliko sati. Proveravajte da li ima dovoljno vode i po potrebi dodajte. Pred kraj pecenja ponovo pojacajte temperaturu.

17

18

Napomena:

Sarma moze stajati par dana u frizideru, moze se i zamrzavati, a najbolja je vruca i sveza uz sezonsku

