

## 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

