prosuta sarma



Da motam sarmu? Više ne, nema šanse.
Sada ću ti ispričati jednu istinitu priču.
Jednom ne tako davno u svom mirnom domu smotala sam 50 sarmi. Divnih predivnih, ukusnih. Kuhala ih 4 sata na laganoj vatri. Pred kraj zaprzila. Napravila pire. Pojeli dio, ostavila u frizideru za sutra. Super ne moram kuhati, ručak za 2, pa možda i 3 dana.
Drugi dan ja sve lagano po kući, imam samo krumpir oguliti. Ručak je u 12, negdje u 11:15 primam se guljenja krumpira. Podgrijavam sarmu.
Stavih svima krumpir u tanjur i vadim sarmu.
Šta je ovo list kupusa? Drugi, treć nedogled. Nema sarme. Nema ni m od mesa, ni suhog ni mljevenog. Sve se pojelo listovi ostali. Ne znam ko, ali sumnje padaju na onog mog od skoro 2 metra. Ko bi drugi!
Ne može to tako, napravim ovu brzu, pojedemo za jedan dan i bok!
Za prosutu sarmu trebaš!
6 dobrovoljaca
850g mljevenog mesa
500g narezanog kiselog kupusa
Zacine koje inače koristiš
1 luk, 3 reznja cesnjaka
5 žlica riže
Izdinstaj luk, pa dinstaj meso. Kad ga dobro prodinstas dodaj zelje, podlij sa 3 čaše vode.
Krckaj 1 sat pa dodaj rižu. Kuhaj dok se riža ne skuha.
Posluži uz pire il uz što već poslužujes!

P.S naravno da ja radim i njezino velicanstvo sarmu, ja inače obožavam kada mi svih

5 ukućana dobace svoj list zelja. je brza sarma, sarma za preko tjedna, sarma za zaposlenu mamu, sarma za tetu koja živi sama i ne da joj se nakuhavati, sarma bez dimljenog mesa, sarma za djecu, sarma za nedostatak vremena!

#sarma#prosutasarma#kiselozelje#najboljirucak#brzasarma#brzirucak