

Sarma od slatkog kupusa



Sastojci

Veca glavica kupusa

850g mljevenoga mesa

2 luka

10dag speka

Začini po vašoj volji(ja stavim sol, papar, lovor i u ovom slučaju sa paradajzom bosiljak)

8 žlica riže

1 čaša paradajz umaka

1 čaša vode

Priprema

Zelju izvadite kocen uz pomoć noža, očistite od oštećenih površinskih listova i prokuhajte u velikom loncu 5 minuta. Izvadite zelje, neki listovi će se već sami odvojiti, druge ćete vi oprezno. Ovisno o veličini sarme koju želite list prerežite na pola ili ostavite cijeli, ako ga ostavljate cijeloga odrežite mu zadebljanje. U meso stavite začine, rižu i dinstani luk, spek i listove kupusa kao i sarmu. Na dnu lonca stavite ostatke zelja koje niste iskoristili, na to sarmu i po želji kobasice ili spek.

Zalijte sosom i vodom, naravno i tekućine začinite. Možete dodati žlicu octa ukoliko želite da je jelo 2 i pol sata na 180 u pećnici, pola sata otklopljeno. Poslužite uz pire krumpir sa maslacem i češnjakom

