

Dolma od kiselog kupusa



6 osoba



2 sata

Sastojci

- 500 g mljevenog junećeg mesa
- 2 velika luka
- 100 g pirinča okruglog zrna
- 100 g sušene govedine
- 1 glavica kiselog kupusa
- so, biber, Vegeta (piment)
- 1 dl gazirane vode

Zaprskazaljev:

- 2 kašike paradajz pirea
- 1 dl vode
- 1 kašika ulja
- 1 kašičica paprike u prahu
- Malo pšeničnog brašna
- so i biber po ukusu

Porjeklo recepta

Sarma je staro, tradicionalno, zimsko jelo. Zimsko - jer kupis se kiseli u jesen da bi se mogao koristiti zimi i u rano proljeće. Sarma od kiselog kupusa se pravi kada dolaze gosti, za neke praznike gdje imate puno ljudi za stolom ali i za porodične nedeljne ruckove.



Kako pripremiti

1. Očistite i isperite kiseli kupus u hladnoj vodi. Uklonite korijen sa svakog lista.
2. U činiji pomešati meso, pirinač, seckani luk, sitno iseckano suvo meso, začine i gaziranu vodu. Ostavite 10 minuta.
3. Stavite kašiku mešavine mesa u sredinu svakog lista kupusa. Umotajte listove i savijte ivice da dobijete lepe rolnice koje se neće otvarati prilikom pečenja.
4. Rolne čvrsto stavite u duboku tepsiju i prekrijte tanjirom da ih držite na mestu.
5. U drugom tiganju zagrejte ulje i napravite laganu pastu od brašna. Dodajte papriku u prahu i miješajte da ne budu grudvice. Dodajte 2 litre vode, paradajz iz konzerve i začine. Pustite da proključa.
6. Kiflice prelijte zaljevom i dinstajte na laganoj vatri 1,5 sat.
7. Kada su rolnice gotove, skinite tanjir i poslužite.