

Sarma



6-8



60 min

Potrebno je

- 1 velika glava kiselog kupusa
- 200 g dimljenog mesa, dinstanog mesa ili kobasice (po želji)
- 2-3 lovorova lista
- 2 kašičice paprike u prahu
- Oko 8 dl vode

Punjenje:

- 1 kg mlevenog mesa po izboru
- 2 žuta luka
- 3 čena belog luka
- 3 dl pirinča (bilo koje sorte, npr. okruglog zrna, dugog zrna ili pirinča od jasmína)
- Oko 2 kašičice vegete (svi začini koji se koriste na Balkanu mogu se izostaviti)
- 1 kašika paprike u prahu
- So biber
- Ulje za prženje

Zaprška:

- 25 g putera
- 1 kašika pšeničnog brašna
- 2 kašičice paprike u prahu

Poreklo recepta

Sarma je tradicionalno tursko jelo, vrlo popularno na Balkanu, koje se uglavnom pravi od kiselog kupusa, mlevenog mesa i pirinča tako što se meso i pirinač mjesaju zajedno i zamotaju u lisku kiselog kupusa. Prije je serma bila uglavnom jelo koje se pravilo zimi, nako što se kupus ukiseli, danas možemo sarmu praviti preko citave godine. Sarma se često pravi kada se okupljamo u većem broju, kao da se nešto slavi ili samo porodični nedeljni ruckovi.



Kako pripremiti

1. Pripremite kiseli kupus. Odrežite tvrdi stabljiku kupusa, odvojite listove. Kupus dobro isperite u mlakoj vodi. Ocediti u cediljki.
2. Crni luk iseckati na male kockice, beli luk sitno iseckati. Zagrejte ulje i pržite luk dok ne porumeni. Umešajte beli luk i mleveno meso. Začiniti vegetom, paprikom u prahu i pržiti dok mleveno meso ne poprimi boju. Umešajte pirinač, začinite solju i biberom, dobro promešajte i sklonite sa vatre.
3. Uzmite list belog kupusa, ako je list veliki, podelite ga na pola. Odrežite tvrdi deo sečiva da bi se lakše kotrljalo. Na list staviti oko 2 kašike fila, saviti ivice i zarolati. Stavite svoje dolme od kupusa tako da otvor bude okrenut nadole na tanjir.
4. Stavite manje listove koje je teško četiri i uvaljajte na dno lonca. Naizmenično smenjajte dolme od kupusa u loncu. Ako koristite lonac, prvo ga malo propržite i naizmenično u loncu sa dolmama od kupusa. Ako koristite dimljeno meso ili dimljenu kobasicu, iseckajte ih na komade. Na dolme od kupusa stavite dimljeno meso i kobasicu. Pospite lovorovim listom i pospite sa 2 kašičice paprike u prahu i prelijte vrućom vodom koliko je potrebno da se dolma od kupusa precizno prekrije. Pokrijte poklopcem i ostavite da se kuva na srednjoj vatri oko 2 sata. Dodajte još vode ako je potrebno.
5. Rastopite puter i pržite pšenično brašno sa paprikom uz mešanje oko 1 min. Dolme od kupusa prelijte prelivom, dodajte malo vode i ostavite da se krčka još oko 30 minuta. Ugasite vatru, ostavite dolme od kupusa da malo odmore, oko 20 min. Poslužite uz hleb!

PROJA:

(2dl) ulja 1 šolja mleka. 2 šolje pšeničnog brašna. 2 šolje kukuruznog brašna. 10 g praška za pecivo. 2 šolje sira (svježi sir). 4 jaja. so. Sve dobro izmešati i peći u sredini rerne na 220 stepeni