

SARMA OD KISELOG KUPUSA

Sastojci:

oko 1.3 kg listova kiselog kupusa
1 kg mlevenog mesa
2 glavice crnog luka, oko 200 g
100 g pirinča
1 kašika masti
2 kašičice soli, 10 g
1/3 kašičice sode bikarbone
2 kašičice bibera, 10 g
2 supene kašike slatke začinske paprike, 20 g

i još

jedna manja usitnjena dimljena suva koska, oko 400-500 g
lovorov list
1.5 litar vode
1 kašičica soli

Postupak:

1. Luk iseckati i prodinstati na masti uz dodatak dve kašičice soli. Dodati meso i varjačom ga izdrobiti, dodati 1/3 kašičice sode bikarbone, dve kašike začinske paprike i dve kašičice mlevenog bibera, promešati i dinstati 10-ak minuta na srednjoj vatri. Na kraju umešati 100 g pirinča (pretrebiti ga prethodno) i skloniti sa vatre.
2. Ako je centralna žila lista kupusa pri svom korenu kruta i debela, istanjiti je nožem. Na jedan list srednje veličine spustiti oko dve kašike fila, pri početku lista. Preklopiti levu i desnu stranu lista preko sredine, pokrivajući fil. Umotati u što čvrću rolnu pa slagati jednu do druge u veću šerpu, u dva sloja, umećući po negde komad suvih kostiju i par listova lovora. U mom slučaju bilo je 25 sarmica srednje veličine, u dva sloja, u loncu prečnika 25 cm.
3. U litar i po vode sipati kašičicu soli i preliti preko sarmi. Staviti na kuvanje, pa čim voda krene da vri, smanjiti vatru na skroz tihi i otaviti da se krčka, poklopljeno, uz mali luft, oko 2.5 sata.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2017/02/sarma-od-kiselog-kupusa.html>

