

## 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 tihu 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>

