



Sastojci za sarmu (cca. 10 komada)

- 1 kg srednje masnog, mljevenog (6mm šajba)mješanog ili [svinjskog mesa](#)*
- 80g [masnije slanine](#) narezane na kockice (5x5mm) (8%)
- 1 jaje
- 60 g crvenog luka (naribajte ga) (6%)
- 1 režanj [bijelog luka](#) (protisnite ga kroz prešu)
- 80g [riže](#) (8%)
- 1 MŽ vegete (3%)
- 1 MŽ slatke crvene paprike (0,8%)
- 1 MŽ soli (0,7%)
- 1/2 MŽ [papra](#) (0,2%)
- 1 VŽ [ulja](#)
- 1 VŽ sjeckanog [peršina](#)
- 2 VŽ oštrog brašna
- 1 dl ulja ili 30 g masti (1 VŽ)
- 3 dl pasirane rajčice



1,5 kg teška glavica [kiselog kupusa](#).

Glavicu zelja oslobodite u sredini od tvrdog dijela, tako će te lakše odvojiti listove.

Kupus za sarmu dobro isperite, ako volite kiselije pranje preskočite.

Koristite samo cijele listove, potrgane listove, zajedno sa ostatkom **kiselog kupusa za sarmu** narežite na trakice širine 3-5mm.

Za dodatak umaku za **sarmu**:

Nešto **suhog mesa** (suha rebra, može i hrskavica ili koža od suhe slanine, kosti od sušene šunke) ako ima i svježih svinjskih nogica.

3-4 [lovorova lista](#).

[Savijet] Ako je mljeveno svinjsko meso pre fino mljeveno **sarma** bude tvrda, tj. smjesa u listu kiselog kupusa ne bude rahla nego zbijena. **[/Savijet]**

Priprema nadjeva za sarmu



Na otopljenu [masnoću](#) dodajte slaninu i naribani luk. Popržite tek toliko da se slanina zarumeni i crveni luk zamiriši.

Dodajte dobro opranu [rižu](#) (pre više škroba u riži čini sarme na kraju tvrdima) i propirjajte da se riža počne "znojiti" tj. nekih 2-3 min. Morate i nemorate znojiti rižu, ja ne osjećam razliku. Premda se neki kunu da je baš tu razlika od nadjeva za punjenu papriku.

U pogodnu posudu dodajte **svinjsko i mješano mljeveno meso**, jaje, protisnuti bijeli luk, slatku papriku, sol, vegetu, papar, [ulje](#) te sjeckani peršun. Na kraju u **nadjev za sarmu** dodajte prženi luk i slaninu. Izradite smjesu da bude glatka, ali da ne bude pre čvrsta jer onda na kraju **sarma** bude tvrda.



Nadjevanje sarme

List [kupusa](#) okrenite sa debljim dijelom prema gore.

Uzmite nadjeva za **sarmu** toliko da stvori na listu hrpicu koja od lijeve i desne strane ima 2 cm prostora.

Meso stavite na gornju trećinu lista.

Ljevi i desni rub **kiselog zelja** prekolpite prema sredini.

Uхватite gornji kraj sa obje ruke i zarolajte prema dolje, uvijek sa prstima sa strane gurajte list **kiselog kupusa** prema unutra (da se ne otvori).

Količina [mesa](#) za **sarmu** je taman kada pri rolanju zadnju polovicu rolate sami **kiseli kupus**.

Da je **sarma** dobro zarolana vidjet će te po i tome da je list neoštećen i sarma sa svih strana zatvorena.

Sarme složite sa rubom na dole na pogodni tanjur.



Priprema umaka za sarmu

Pripremite laganu zapršku tako što će te u posudu u kojoj ste dinstali luk i slaninu dodati 1 VŽ [svinjske masnoće](#) ili ulja.

Dok se masnoća još nije do kraja otopila dodajte [oštro brašno](#) i dobro promješajte, brašno se mora samo malo zapjeniti.

Dodajte pasiranu rajčicu i samo malo promješajte.

Maknite sa vatre i dodajte juhu ili vodu (operite posudu u kojoj ste radili **nadjev za sarmu**) te sve dobro izradite pjenjačom da nebi ostala koja grudica.

[Savijet] Oštro brašno je bolje za **zaprške** jer se u doticaju sa tekućinom manje gruša, tj. ne stvaraju se grudice.

[/Savijet]

Kuhanje sarme

U [umak](#) za **sarmu** stavite prvo polovicu **kiselog zelja** nasječenog na trakice, na to poslažite **sarme** sa rubom na dole. Preko toga dodajte **suho meslo** ili ostatke slanine, [svinjske nogice](#).

Prekrijte ostatkom **kiselog kupusa** i na kraju na vrh dodajte listove lovora. Ja poklapam ovom rešetkom tako da sarme ne isplivaju. Nemate li rešetku zadnji red učvrstite rezanim kiselim zeljem. Dolite vodu toliko da prekrije sarme.

Na jakoj vatri pustite da zakipi. Smanjite na 1/4 i **sarmu** kuhajte poklopljeno 60 min. Povremeno protresite, ne mješajte. **Sarma je kuhana** kada je možete lagano probosti debljom čačalicom. Isključite vatru i maknite u stranu te **sarmu** ostavite stajati još 45 minuta poklopljenu.

Sarmu servirajte uz pire krumpir ili [žgance](#) ([palentu](#)) sa [vrhnjem](#).



www.moja-kuhinja.com