

Sarma



Nadjev za sarmu (cca. 10 komada)

- 1 kg srednje masnog grublje mljevenog svinjskog mesa*
- 100g masnije slanine narezane na kockice (5x5mm)
- 1 jaje
- 100g crvenog luka (naribajte ga)
- 1 režanj bijelog luka (protisnite ga kroz prešu)
- 80g riže
- 1 MŽ vegete

- 1 MŽ slatke crvene paprike
- 1 MŽ soli
- 1/2 MŽ papra
- 1 VŽ ulja
- 1 VŽ sjeckanog peršina



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

1,5 kg teška glavica kiselog kupusa.

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

Kupus dobro isperite, ako volite kiselije pranje preskočite.

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

Za dodatak umaku za sarmu:

Nešto suhog mesa (može i hrskavica ili koža od suhe slanine, kosti od sušene šunke) i jedan par svježih svinjskih nogica.

3 lovorova lista.

Priprema nadjeva za sarmu

Na otopljenu masnoću dodajte slaninu i naribani luk. Popržite tek toliko da se slanina zarumeni i crveni luk zamiriši.

Dodajte rižu i propirjajte da se riža počne "znojiti" tj. nekih 2-3 min.



U pogodnu posudu dodajte svinjsko mljeveno meso, jaje, protisnuti bijeli luk, slatku papriku, sol, vegetu, papar, ulje te sjeckani peršun.
Na kraju dodajte prženi luk i slaninu. Izradite smjesu da bude glatka, ali da ne bude prečvrsta jer onda na kraju sarma bude tvrda.

Nadjevanje sarme



List kupusa okrenite sa debljim dijelom prema gore.
Uzмите nadjeva 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 prekolpite prema sredini.
Uхватите gornji kraj sa obje ruke i zarolajte prema dolje, uvijek sa prstima sastrane gurajte list kupusa prema unutra (da se ne otvori).

Količina mesa je taman kada pri rolanju zadnju polovicu rolate sami 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 te sve dobro izradite pjenjačom da nebi ostala koja grudica.

[savijet] oštro brašno je bolje za zaprške jer se u doticaju sa tekućinom manje grušta, tj. ne stvaraju se grudice[/savijet]

Kuhanje sarme

U umak stavite prvo polovicu kupusa nasječenog na trakice, na to posložite sarme sa rubom na dole.

Preko toga dodajte suho meslo ili ostatke slanine.

Prekrijte ostatkom kiselog kupusa i na kraju na vrh dodajte listove lovora.

Na jakoj vatri pustite da zakipi. Smanjite na 1/4 i kuhajte poklopljeno daljnih 90min. Povremeno protresite, ne mješajte!

Servirajte uz pire krumpir ili žgance (palentu) sa vrhnjem.

