

Njezino Visočanstvo – SARMA!



 Jednostavan

- 1.) Luk narežite na komadiće i pomiješajte sa rižom i mesom, te dodajte sitno nasjeckani češnjak.
- 2.) Razmutite jaje i dodajte u smjesu.
- 3.) Dodajte prstohvat soli, papra, žličicu mljevene slatku papriku i Vegetu.
- 4.) Sve sastojke doobro pomiješajte kako biste dobili ujednačenu smjesu.
- 5.) Odvojite listove s glavice kupusa (ukoliko ste u mogućnosti, nabavite domaći kiseli kupus jer nema boljeg od domaće ukiseljenog kupusa). Najveće listove iskoristite za motanje sarme a ostatak ostavite za dno i vrh lonca.
- 6.) Sada slijedi motanje sarme! U svaki list kupusa stavite šačicu nadjeva. (veličina sarmica naravno ovisi o Vašim željama i željama Vaših ukućana). Sarma se može motati na nekoliko načina ali najčešći način motanja sarme je slijedeći: meso stavite na jednu stranu lista kiselog kupusa, preklopite s drugom stranom lista i zarolajte. Ostatak lista koji je ostao ugurajte u sarmu kako se sarma ne bi odmotala prilikom kuhanja a meso ne bi ispalo van.
- 7.) Na dno lonca za kuhanje stavite malo narezanog kiselog kupusa, rasporedite ga po cijeloj površini dna lonca. Na kupus posložite zamotane sarme. Sarme nemojte previše slagati jer će im u procesu kuhanja trebati nešto više mjesta (riža prilikom kuhanja „nabubri“).
- 8.) Nakon prvog reda sarmi po želji stavite slaninu, suhu kobasicu ili suho meso. Odaberite ono što najviše volite. Mi preferiramo suho meso koje sarmi da onu lijepu aromu mesa sušenog na dimu. J Slobodno pitajte naše drage mesare za savjet prilikom odabira pravog komada suhog mesa.
- 9.) Sada složite i drugi red sarmi (broj redova ovisi o veličini Vašeg lonca ali i o količini ljubavi prema sarmi). Na drugi red sarme stavite i drugi dio suhog mesa..
- 10.) Posljednji red sarmi prekritje s ostatkom narezanog kupusa i zalijte s vodom tako da sarme budu taman prekrivene s

vodom. Kuhajte 1,5 do 2 h na laganoj vatri i pripazite da umak ne prekupi van iz posude.

11.) Na poslijetku dodajte zapršku napravljenu od ulja (može i domaća svinjska mast), brašna i crvene mljevene paprike. Ukoliko ste skuhalo veću količinu sarmi koju ne planirate pojesti za jedan obrok savjetujemo da zapršku dodate samo u dio skuhanih sarmi koji tada planirate pojesti a kada budete podgrijavali ostatak sarmi ubacite novu pripremljenu zapršku.

Dobar tek! Živjela SARMA!

