

Naučite osnove: sarma



 Jednostavan

za 4 osobe

1. Mljeveno meso stavite u veću zdjelu. Nasjeckajte crveni i bijeli luk te ga dodati u meso. Zatim dodajte jaje, rižu i začine te sve dobro izmiješajte rukama.
2. Odvojite veće listove kupusa, skinite sa njih zadebljali dio i napunite ih pripremljenom smjesom (po 1 žlica smjese po listu). Žlicu smjese stavite na trećinu lista te preklopite donji dio lista preko smjese. Zatim desni dio lista preklopite preko mesa, zarolajte ga po dužini lista i zatim prstima zavucite preostali lijevi dio lista u meso kako bi osigurali da se sarma ne raspadne. Ostavite sa strane par listova za pokriti sarmu.
3. Ostatak od glavice kupusa isijecite na sitno te poredajte na dno većeg lonca u kojoj će se sarma kuhati. Na vrh poredajte zamotane sarme, dodajte između nasjeckanu slaninu i pokrijte listovima koje ste prethodno odvojili.
4. Zaližite lonac vodom toliko da voda bude oko dva do tri prsta iznad kupusa. Lonac stavite na srednje jaku vatru. Nakon sat i pol vremena kuhanja, dodajte rajčicu i nastavite kuhati još oko pola sata.
5. Nakon što se sarma skuha, napravite laganu zapršku. Na zagrijano ulje dodajte brašno i lagano popržite (paziti da ne zagori). Skinite zapršku s vatre, dodajte pola decilitra hladne vode, promiješajte i dodajte u lonac sarme. Kuhajte sarmu još 5 do 10 minuta i još na kraju dosolite po potrebi. I to je to, dobar tek!

Foto: [sbs.com.au](https://www.sbs.com.au)