



## JERNEJ KITCHEN

### SARMA

*Sarma je odlična balkanska jed narejena iz mletega mesa, riža, kislega zelja in okusne omake. Čudovita glavna jed oziroma kosilo za hladne dni.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	3	URE
ČAS SKUPAJ:	3 1/2	URE

#### SARMA

- 2 žlici masti ali rastlinskega olja
- 1 čebula
- 20 g pancete
- 1 čajna žlička BAM Spices Sugo & Bolognese mešanice
- 120 g dolgozrnatega riža
- 180 ml vode
- 600 g mlete govedine (podplečje)
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 jajce
- 10 g soli
- 1 kisana zeljna glava za sarme (2kg)
- 450 g prekajenih reber
- 1 strok sesekljanega česna

#### PREŽGANJE

- 3 žlice masti ali rastlinskega olja
- 2 žlici gladke bele moke, tip 500
- 1 čajna žlička mlete paprike v prahu BAM Spices
- 1/2 žličke paradižnikovega koncentrata

#### RIŽ IN ZAČIMBE

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo mast ali olje, seseklano čebulo in seseklano panceto. Pražimo 6 minut, da se sestavini zmehčata. Dodamo sesekljan česen, mešanico začimb in riž. Pražimo tako dolgo, da česen in začimbe zadišijo, približno 1 - 2 minuti. Zalijemo z vodo in kuhamo 5 minut, da se riž rahlo skuha. Postavimo na stran, da se mešanica ohladi.

#### MESNA ZMES IN SARME

V skledo damo meso, riževo mešanico, peteršilj, jajce, sol in poper. Zagnetemo v enotno zmes. Odrežemo stržen zelju in ločimo šestnajst listov. Zeljne liste ločimo in dobro speremo pod tekočo vodo. Listom odrežemo notranji trdi del. List zelja razpremo, ter ga preložimo tako, da ni luknje. Dodamo dve žlici mesnega nadeva. Zvijemo v sarmo. Postopek ponavljamo dokler ne porabimo vseh sestavin.

#### SARME ZLOŽIMO V LONEC

Preostalo zelje naribamo. Odrezke zelja grobo narežemo na manjše kose in jih polovico damo na dno velikega lonca za kuhanje sarm. Polovico sarm zložimo v lonec v eni plasti, tako da imajo med sabo nekaj prostora. Čez sarme razporedimo preostale odrezke in polovico naribanega zelja. Dodamo prekajena rebra. Čez rebra damo plast preostalih sarm, čez sarme pa preostalo naribano zelje.

#### KUHANJE

V lonec vlijemo toliko vode, da so sarme pokrite z vodo, približno liter in pol vode. Lonec s sarmami postavimo na zmeren ogenj in počakamo, da zavre. Pri zelo rahlem vretju kuhamo dve uri in pol pokrito s pokrovom.

ponev  
kuhinjski nož  
skleda  
strgalo  
lonec

Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo mast ali olje. Ko se mast raztopi, dodamo moko in kuhamo 1 - 2 minuti, da se moka skuha. Ogenj znižamo, dodamo papriko v prahu in paradižnikov koncentrat in pražimo še minuto. Odstavimo z ognja. Dodamo 360ml (približno 3 zajemalke) tekočine od sarm. Premešamo v gladko zmes in vlijemo nazaj k sarmam. Lonc rahlo potresemo, pokrijemo s pokrovom in kuhamo še 30 - 45 minut, da so sarme mehke, kuhane in sočne.

#### POSTREŽEMO

Sarme razdelimo med šest krožnikov, postrežemo s [pire krompirjem](#) ali kuhanim krompirjem v kosih.