



## JERNEJ KITCHEN

# SARMA V PEČICI

*Sarma v pečici je odličen recept za zeljne zvitke z mletim mesom, pripravljene v pečici. Sarma je mala, mehka, omaka pa slastna.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	4	URE
ČAS SKUPAJ:	4	URE 30 MINUT

### SARMA V PEČICI

- 1 žlica rastlinskega olja, za nadev
- 1 čebula
- 50 g pancete
- 1 žlica sesekljanega peteršilja
- 1 strok česna
- 120 g dolgozrnatega riža
- 1 čajna žlička timijana
- 180 ml vode ali jušne osnove
- 500 g govejega mletega mesa
- 1 jajce
- 1 čajna žlička majarona
- 1.6kg kislega zelja (glav) za sarme
- 500 g dimljenih rebrc
- 3 žlice rastlinskega olja, za prežganje
- ½ žličke paradižnikovega koncentrata
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1.5 litra jušne osnove
- 250 ml vode

### NADEV

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje, sesekljano čebulo in sesekljano panceto, sesekljan peteršilj in sesekljan česen. Pražimo 5 minut, da se sestavine zmehčajo. Dodamo riž in pražimo 1 - 2 minuti. Začinimo s timijanom in zalijemo z jušno osnovo. Kuhamo tako dolgo, da tekočina izpari, približno 5 minut, nato odstavimo, da se nadev ohladi.

### MESO

Mleto meso damo v večjo skledo. Dodamo jajce, žličko soli in začinimo z majaronom in poprom. Dodamo pripravljeno in ohlajeno riževo mešanico in premešamo, da se sestavine povežejo.

### SARMA

Zeljno glavo ločimo na liste. Odrežemo stržen zelju in ga speremo pod tekočo vodo. Listom odrežemo notranji trdi del. Večji list zelja razpolovimo, da dobimo manjše sarme. Dodamo radodarno žlico ali dve mesnega nadeva. Zvijemo v sarmo. Postopek ponavljamo dokler ne porabimo vseh sestavin. Odrezke zelja grobo narežemo na manjše kose in jih polovico damo na dno velikega lonca primerne za v pečico. Polovico sarm zložimo v lonec v eni plasti, tako da imajo med sabo nekaj prostora. Čez sarme razporedimo preostalo narezano zelje. Dodamo prekajena rebrca. Čez rebrca damo plast preostalih sarm.

### PREŽGANJE

Rešetko damo na spodnji del pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in moko. Kuhamo 1 - 2 minuti, da se moka skuha. Ogenj znižamo, dodamo paradižnikov koncentrat in papriko v prahu in pražimo

## TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev  
kuhinjski nož  
rezalna deska  
večja skleda za v pečico

še minuto. Dodamo 200ml jušne osnove in premešamo, da nastane gladka zmes, nato dodamo še preostalo jušno osnovo. Z vrelim prežganjem zalijemo sarme. Dodamo še 250ml vode. Sarme dobro potopimo v tekočino in pokrijemo s pokrovom.

### SPEČEMO SARME

Večji lonec s sarmami damo v pečico. Pečemo 1 uro pri 180 °C, nato zmanjšamo temperaturo na 160 °C in pečemo še 3 ure. Postrežemo s pire krompirjem ali kuhanim krompirjem v kosih.