



Зелеви сарми с кайма и доматиен сос

🕒 100—110 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Кайма
2 бр.	Яйца
150 g	Ориз
1 зелка	Кисело зеле
2 бр.	Лук
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян
	Олио

За соса

4 консерви	Домати, нарязани
4 бр.	Чушки, червени
1 бр.	Лук
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер, млян

- 1 Нарежете лука на ситно и сотирайте на тиган в малко мазнина. Добавете ориза и запържете за кратко, заедно с 2 с.л. червен пипер (около минута). Добавете вода, морска сол и 1 ч.л. чесън на гранули. Гответе, докато ориза поомекне наполовина. Намачкайте каймата с яйцата и разбъркайте с ориза.
- 2 Пригответе доматиен сос като нарежете лука на ситно, а чушките на кубчета. Сотирайте ги на тиган с малко олио. Запържете червения пипер в тигана за минута и след това добавете доматиите от консерва и останалите подправки. Оставете да къкри на умерен котлон за 20 минути, като разбърквате периодично и блендирайте след това.
- 3 Отделете зелевите листа и изрежете кочана. Сложете по 1-2 с.л. от плънката в центъра на едно листо и увийте на руло. Повторете с останалите листа, докато използвате цялата плънка и нарежете сармите в намазнена тава.
- 4 Залейте сармите с доматиения сос и покрийте тавата с алуминиево фолио (или капак, ако имате такъв към тавата). Гответе в предварително загрята на 180°C фурна за 30-40 минути. Махнете фолиото и гответе още 10 минути.

