

Sarma

100–110 Min

Preparation

1 Z hlávky postupně oddělte jednotlivé zelné listy a vykrojte košťál; cibuli a česnek nasekejte najemno a orestujte na troše oleje dosklovata – nechte vychladnout; rýži předvařte přibližně napůl a nechte vychladnout; mleté maso vložte do mísy, přidejte cibuli, česnek, předvařenou rýži, vejce a koření a vše důkladně promíchejte.

2 Rozložte zelné listy, doprostřed dejte masovou směs a pečlivě zabalte; závitky vložte do zapékací mísy vymazané trochou oleje.

3 Omáčka:
V hrnci pomalu orestujte cibuli, papriku a trochu česneku; poté přilijte pasírovaná rajčata, nechte 20 minut mírně vařit a následně rozmixujte. Dochuťte podle chuti.

4 1. Závitky v zapékací míse přelijte omáčkou, přiklopte a nechte dusit v předehřáté troubě při 180 °C po dobu 30–40 minut. Poté je podle potřeby odkryjte a nechte ještě 7–10 minut zapéct pod grilem dozlatova.

Ingredients 10 Portions

= Kotányi Produkte

1 kg	Mletého masa (hovězího nebo směsi)
2	Vejce
150 g	Nevařené rýže
1 bal.	Kysaného bílého zelí
4 bal.	Pasírovaných rajčat
4	Červené špičaté papriky
3	Cibule
	Česnek podle chuti (obvykle hodně)
	Harissa
	Sůl
	Pepř černý mletý
	Paprika uzená
	Olej