

Összetevők 10 fő részére

= Kotányi Produkte

1 kg	Darált hús
2	Tojás
150 g	Rizs
1 csomag	Savanyított fejes káposzta
500 g	Sűrített paradicsom
4 db	Kaliforniai paprika
3 db	Hagyma
	Fokhagyma ízlés szerint
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, őrölt
1 csipet	Paprika, füstölt
	Olívaolaj

Sarma – balkán töltött káposzta

100—110 Perc

Elkészítés

1. Szedjük leveleire a káposztát, és a vastagabb torzsarészt vágjuk ki. A hagymát és a fokhagymát aprítsuk fel, kevés olajon pároljuk üvegesre, majd hagyjuk hűlni. A rizst főzzük félpuhára, és ezt is hűtsük ki. A darált húst keverjük össze a hagymával, a fokhagymával, a rizzsel, a tojásokkal és a fűszerekkel.
2. Terítsük ki a káposztaleveleket, tegyünk a közepükre a húsos töltelékből, majd gondosan tekerjük fel őket. Helyezzük a töltött káposztákat kevés olajjal kikent sütőtálba.
3. A szószhoz a vöröshagymát, a paprikát és a fokhagymát kevés olajon lassan pároljuk meg. Öntsük hozzá a passzírozott paradicsomot, főzzük kb. 20 percig, majd turmixoljuk simára. Végül ízesítsük ízlés szerint.
4. Öntsük a szószt a sütőtálban lévő sarmákra, fedjük le, majd 180 °C-ra előmelegített sütőben pároljuk 30–40 percig. Ha szeretnénk, a végén vegyük le a fedőt, és grillfokozaton süssük még 7–10 percig, hogy a teteje kissé megpiruljon.