

Sarma

100–110 Min

Priprava

1 Z zeljne glave previdno odstranite posamezne liste in jim izrežite trde dele. Čebulo in česen drobno sesekljajte ter ju na malo olja pražite, dokler ne posteklenita. Nato ju odstavite in pustite, da se ohladita. Riž skuhajte do polovice oziroma približno dveh tretjin in ga prav tako pustite, da se ohladi. V skledi zmešajte mleto meso, prepraženo čebulo in česen, delno kuhan riž, jajca in začimbe. Dobro premešajte, da se sestavine enakomerno povežejo.

2 Razgrnite zeljne liste, na sredino vsakega položite nekaj mesnega nadeva in jih previdno zvijte v zvitke. Zložite jih v pekač, ki ste ga predhodno namastili z malo olja.

3 Priprava omake: v loncu na nizkem ognju počasi prepražite čebulo, papriko in malo česna. Nato dodajte pasiran paradižnik in pustite, da omaka na rahlem ognju vre približno 20 minut. Zatem jo gladko zmiksajte s paličnim mešalnikom in začinite po okusu.

4 Peka: sarme v pekaču prelijte s pripravljeno omako in pekač pokrijte. Pecite jih v predhodno ogreti pečici pri 180 °C približno 30–40 minut. Po želji nato pekač odkrijte in sarme še 7–10 minut pecite pod zgornjim grelcem, da se po vrhu rahlo zapečejo.

Sestavine 10 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kg	Mletega mesa (goveje ali mešano)
2	Jajci
150 g	Riža (nekuhanega)
1 glava	Belega zelja
4 zavoji	Pasiranega paradižnika
4	Rdeče podolgovate paprike
3	Čebule
	Česen po okusu (običajno veliko)
	Harisa
	Sol zeliščna jedilna
	Poper črni mleti
	Paprika dimljena mleta
	Olje