

Інгредієнти 10 порц.

= Kotányi Produkte

1 кг	М'ясного фаршу (яловичого або змішаного)
2	Яйця
150 г	Рису
1 упаковка	Квашеної білокачанної капусти
4 упаковки	Протертих томатів
4 шт.	Червоного солодкого перцю
3	Цибулини
	Часник за смаком (зазвичай багато)
	Сіль морська йодована
	Чорний перець, мелений
	Паприка підкопчена
	Олія

Сарма

100—110 хв

Приготування

1 Зняти капустяні листки з качана по одному та вирізати тверду центральну частину. Дрібно нарізати цибулю й часник та обсмажити в невеликій кількості олії до прозорості. Відставити охолоджуватися. Відварити рис до напівготовності (приблизно на 2/4) та також охолодити. Викласти фарш у миску, додати цибулю, часник, напівготовий рис, яйця та спеції. Ретельно перемішати до однорідності.

2 Викласти капустяні листки, покласти в центр м'ясну начинку та обережно загорнути. Викласти голубці у форму для запікання, змащену невеликою кількістю олії.

3 Соус: повільно обсмажити цибулю, солодкий перець і трохи часнику в каструлі. Додати протерті томати, тушкувати протягом 20 хвилин, а потім подрібнити блендером до однорідної консистенції. Приправити за смаком.

4 Залити сарму у формі для запікання соусом, накрити кришкою та готувати в розігрітій до 180 °C духовці протягом 30–40 хвилин. За бажанням зняти кришку та запікати ще 7–10 хвилин під грилем до утворення рум'яної скоринки.