

Božićna zapečena sarma



 Jednostavan

 2,5 sata

 4 osobe

SASTOJCI:

- 1 glavica kiselog kupusa
- 0,5kg miješanog mljevenog mesa
- 1 žlica Ravlič svinjske masti
- 1 manja glavica luka
- 2 režnja češnjaka
- 1,5 žličica slatke crvene paprike
- 1 žličica ljute tucane paprike (opcionalno)
- 1/2 šalice riže
- sol, papar
- lovor list
- juneći temeljac
- Ravlič domaća kobasica

Popržite nasjeckani luk na vreloj masnoći. Dodajte meso, dobro ga "razbijte" kako ne bi ostali veći komadi. Neka se meso uprži, a tekućina ispari. Dodajte nasjeckani češnjak, začine i rižu, kratko tostirajte s rižom. Stavite na stranu neka se malo ohladi. Zagrijte pećnicu na 180-200*. Operite kupus i izaberite najpravilnije i najveće listove. Ostatak glavice narežite na sitne rezance. Polovicu narezanog kupusa stavite na dno posude zajedno s lovor listom. Na svaki list kupusa stavljajte veću jušnu žlicu mesnog pripravka pa zamotajte sarme i složite gusto u posudu za pečenje. Popunite s manjim komadima kobasice i prekrijte ostatkom narezanog kupusa. Zalijte toplim junećim temeljcem, toliko da ne prekrijete sarmu i kupus. Poklopite i pecite cca 60 minuta na 180-190*, a zatim otklopite i pecite još cca 60 minuta na 200*. Ako primijetite da je temeljac reducirao, slobodno ga dodajte. Za pečenje možete koristiti bilo koju posuda za pećnicu (gusenu, keramičku, staklenu).

Dobar tek!

[VIDEO RECEPT](#)





