

Zapečena sarma by maXYama



 Jednostavan

U našoj obitelji sezona kuhanja sarme počinje oko blagdana Svih svetih. Ona je tradicionalno, mamino jelo, ali od nedavno se i sama hvatam u koštac s tom kraljicom stola kada vani zapuše hladno. No, ovaj put sam odlučila napraviti malo drugačiju sarmu od one mamine i konzultirati frendicu Natašu za recept jer sam zapečene sarme kod nje probala. Dovoljan razlog da odem do Velje u Mesnicu po komad najmirisnije slanine i malo mljevenog. Veljo je glavni mesar jedne od Mesnica Ravlić i volim kada imam svog mesara, baš kao i postolara ili frizera, piljara. To su ljudi od povjerenja, oni znaju puno više od mene i dat će najbolju preporuku, savjet, bar kada je meso u pitanju.



Sastojci:

600 grama miješanog mljevenog mesa Ravlić (svinjetina/junetina)

35 dag mesnate slanine Ravlić

svinjska mast

1 glavica kiselog kupusa

150 grama riže

1 glavica luka

2 do 3 režnja češnjaka

svježi peršin list

crvena mljevena paprika (slatka + ljuta)
sol, papar
tucani chilli (po želji)

Iz samog naziva jela, zaključujete kako će sarme završiti u pećnici pa prema tome prilagodite posudu za pečenje ovom receptu. Bila bi idealna neka dublja posuda ili sada popularni "dutch oven" posuda od gusa, a idelano zemljana koja daje poseban šmek ovoj rustikalnoj priči. Za moj zadnji rođendan (nije važno koji) ponovila sam se u 2 prekrasne zemljane posude. Naime, poklon je to mojih prijatelja sa proputovanja kroz Bosnu pa je ovo prava prilika za "krštenje" zemljane ljepotice.

Operite kupus u hladnoj vodi i pažljivo otkinite listove. One koji su mali ili neiskoristivi za motanje, izrežite na rezance. Uvijek ostavim kupus bar pola sata u vodi i isperem ga nekoliko puta kako bi neutralizirala jaku kiselinu.

Dok je kupus u vodi, nasjeckajte malo slanine pa popržite na suho. Kada slanina karamelizira, dodajte nasjeckani luk pa sve zajedno popržite. Ako vam se čini kako fali masnoće, slobodno dodajte malo masti. Kada luk uvene i požuti, dodajte nasjeckani češnjak pa čim zamiriši, dodajte mljeveno meso. Dobro razbijte grudice kako bi se lijepo proželo s lukom i slaninom. Dinstajte meso dok tekućina ne ispari, dodajte papriku, malo soli i papra. Ne pretjerujte sa soli, jer je slanina pustila svoj dio pa obvezno probajte i još chilli ako ste ljubitelj ljutog. Promiješajte, dodajte rižu, kratko prodinstajte i isključite.

Nasjeckajte list peršina pa ga na kraju dodajte u smjesu, poklopite. Na listovima kupusa nožem pažljivo stanjite zadebljali dio korijena. Kad se meso malo ohladi, motajte sarme. Zagrijte pećnicu na 200-220 stupnjeva. Namažite zemljanu ili drugu posudu s malo masti. Po dnu rasporedite rezance kupusa koje ste od ostataka narezali pa složite uspravno sarme. Između sarmi i uz rub posude ugurajte komade slanine. Ako vam je ostalo još kupusa, poslažite ga po vrhu sarmi. Posudu u kojoj ste dinstali meso, oplahnite vodom pa njome zalijte sarme (meni je ostalo malo mesa pa sam i njega s vodom ubacila između). Voda neka bude do 2/3 sarmi u posudi.

Poklopite (ako nemate poklopac, može i alu folija). Pecite cca 1,5 sat, otklopite pa još nekih 30ak minuta zapecite sve skupa. Moja verzija je više "braun", jer volim kad se hrana malo više zapecе. Dobar tek!

