

Papa je primerna v teh časih, saj je čas kolin, kislega zelja, in prekomernega zauživanja substanc, ki ogrejejo telo in srce. In kaj je lepšega kot povabit družbo s štandov, ki ponujajo kuhano vince in šnopenec za krožnik rahlo kiselkaste jedi!

O sarmi:

Ni vsaka sarma sarma. Vem, da vsak preferira svojo sarmo in vsak na koncu, ko negdo sarmo pohvali, euforično vzklinke: »To je moja sarma!« Sarma je le tista stvar, ki ima srbski značaj. Mora imeti šlif. Družinski. Moj, po mami Mitrovčanski šlif, prinaša orehe. Jaz izjavljam v sebi ali na glas: "Ne me zadavit!". Sarma mora bit velika za grizljaj največ dva in ne ona, ako ti slučajno pade s krožnika na nogo, da moraš na urgenco. In pomisli to: zaradi ene sarme! Z vsakim grizljajem je treba zaznat okus kislega zelja in pripravljenega nadeva, če se nekdo ne strinja, naj raje naroči čufte oni drugi pa sauer kraut! Lahko je malo moška, malo ženska – družinska, ma mora bit sarma.

- Ena glava kislega zelja (težko je danes najti zbite kisle glave, ki so negdaj bile tam okrog dveh in pol kil in čez

nadev:

- vedno 2:1 junetine proti pujsu (upam de se tko končajo tud tekme Slovenija : prot komerkoli v Afriki)
- mast z ocvirki
- tri čebule pri kili mesa
- skodelica riža pri kili mesa
- peteršilčk, poper in sol po okusu
- medu - le za pikico na...(ko se čebulco praži na masti z ocvirki, pomoči kufalnico (jezikopis moje Maše, ko je imela tri leta) v glaž s čebeljim zakladom)
- in NAVSEZADNJE pet... šest nasekljanih orehov (tko neki desetina teže orehov)



zavijem in ko potresemo vrsto kislega zelja ali "jelenčkov" narezanih listov s stebli na tanke laske ali na kite, listov in nanje suho mesovje, k' je ravno pri roki in preko spet jelenčki, pa spet sarmice in tako do konca.



Vse zalijem z omako iz slanine, mlete rdeče paprike (del po okusu pekoče), in začimb in nato v pečico z njimi za nekaj ur pri 140 stopinjah.

Sarme lahko zлагаš v rimski lonec ali v eMajl lonec lahko pa tudi v inoks lonec. Je čisto vse eno. Boljša je pečena. Lahko pa jo tudi kuhaš na rinki.



Ja, ko je na krožniku si je pritiče kislá smetana z jogurtom, hm spet dva proti ena in pa kuhan krompir (z maslom al' pire, če drugač ne gre!)

No, te pa vesele praznike!