

# Sarma time!

Božič je mimo, novo leto za vogalom. To pomeni samo eno. Je treba na tržnico po zelje. Na mizi bo spet ...



... sarma.

Pečena v pečici.

Taprava.

Sestavine (cca 30 sarm)

- velika (res velika) glava kislega zelja
- 1,2kg mletega mesa (mešano)
- 1kg prekajenih svinjskih rebrc
- 120g riža
- 2 čebuli
- 2 česna
- 1 jajce
- začimbe; poper, sol, peteršilj, majaron, paprika
- za "zabelo"; 2 žlici masla, 2 žlici moke, žlica paprike, žlica mezge, voda

Takole pa zglada priprava.

Čebuli narežemo, česen sesekljamo. Riž skuhamo "na pol" in ga prelijemo z mrzlo vodo.



Čebulo in malo na kocke narezanega mesa rebrc prepražimo v ponvi. Solimo. Čebula naj samo postekleni. Porjavela naj ne bi .





Dodamo meso in med občasnim mešanjem pražimo toliko časa, da spremeni barvo. Še preden začne spuščati vodo, meso odstranimo.

Začimb je malo. Dodajamo jih po občutku ( in molimo, da je občutek pravi). V paprika, peteršilj, poper, majaron. Vegete nič!



Vse pripravljeno za izdelavo mase.



V meso dodamo začimbe in riž. Zmešamo. Nato dodamo še razžvrkljano jajce in vmešamo.



Z rokami!



Zdaj pa k izdelavi sarmic.



Odstranimo liste. Debelejše žile na listih stanjšamo, če so pa listi veliki, debeli del kar izrežemo. Zelo velike liste razrežemo na dva dela - za dve sarmici. Na stran damo velik zeljni list. Stržen narežemo.

Sarme pa naredimo takole. Dve žlici mase položimo na raztegnjen zeljni list. Prepognemo z leve in desne in zarolamo od vrha. Tako naprej, dokler ne zmanjka mase.



Sam vse liste pred izdelavo najraje kar obrežem na primerno velikost. Obrezke ne zavržemo! Buh ne daj. Z njimi prekrijemo dno posode.





Na zelje tesno skupaj naložimo sarme.



Nato spet plast zelja in suha rebrca.



Spet sarme in po vrhu rebrca. Brez njih ne gre!



Do vrha zalijemo z vodo in pokrijemo z zeljnimi listi (smo jih dali prej na stran). Vklopimo pečico na 175°C. Sarme zavremo na štedilniku in jih šele nato damo v pečico.





Po cca 1,5h-2h odstranimo zeljne liste in zalijemo s prežganjem ( Segrejemo maslo in dodamo moko. Malo prepražimo in dodamo papriko. Premešamo in takoj odstranimo. Zalijemo s kozarcem vode, v katero smo zmešali mezgo.)



Vrnemo v "nadaljno obdelavo" v pečico. Pečemo še cca 1,5h. Če je potrebno, dolijemo vodo.



Dober tek.

Avtor fudmajstr