

Sarma



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

866 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 105 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/sarma>

Příprava

Rozebereme listy a spaříme je vodou. Maso opláchneme pod vodou a smícháme s nevařenou rýží a nakrájenou cibulí osolíme a opepříme. Velké listy rozdělíme na půl a zbavíme silného kmene. I středním listům odříznou trochu ten hrbolek kmene. List naplním malým množstvím masa a bud složím obě dvě strany dovnitř a pak zamotám od kořene do špice nebo rovnou začnu motat od kořene a pak volné okraje prstem zacpu dovnitř smotku. Naskládám do vysokého hrnce těsně vedle sebe. Zaliji vodou a dáme máslo s ajvarem a masox. Na velmi mírném ohni vaříme minimálně 2 hodiny. Klidně i 3-4 hodiny.



Ingredience

- ✓ 1 hlávka bílého zelí
- ✓ 500 g mletého masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 hrsti rýže
- ✓ 1/2 másla
- ✓ 1 lžice ajvaru nebo rajského protlaku
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod