AutorTina Andjal
ShareTweetSaveEmail
1

Staviti meso svježe u posudu i dodati sve navedene zacine, jaje i rizu. Zaliti sa cca dvije case vode i zamjesiti da se sve sjedini. Oprati listove glavice kupusa i puniti male fine sarmice. Sloziti u posudu te dodati suhe kosti, zaliti vodom i dodati lovorove lostove i svinjsku mast. Poklopiti i kuhati cca 2 sata Kada je sarmica gotova izvaditi na tanjur, izrezati ju i dodati veliku žlicu zvijezda majoneze okusom Božanstveno jelo dobar tek

1 kg Mijesanog mljevenog mesa
1 kom. Glavica kiselog kupusa
2 šalica Riže
1 kom. Jaje
2 žličica Crvene paprike
2 žličica Papra crnog
2 žličica Soli
2 žličica Bijelog luka u prahu
2 kom. Crvenog luka nasjeckanog
2 žličica Kajanskog papra
2 šalica Vode mlake
3 kom. Suhih kostiju
2 kom. Lovorovog lista
1 l Cca 1l vode ili vise ovisi koliko sarmica bude
2 jušna žlica Svinjske masti

NAMIRNICE

1 kg Mijesanog mljevenog mesa
1 kom. Glavica kiselog kupusa
2 šalica Riže
1 kom. Jaje
2 žličica Crvene paprike
2 žličica Papra crnog
2 žličica Soli
2 žličica Bijelog luka u prahu
2 kom. Crvenog luka nasjeckanog
2 žličica Kajanskog papra
2 šalica Vode mlake
3 kom. Suhih kostiju
2 kom. Lovorovog lista
1 l Cca 1l vode ili vise ovisi koliko sarmica bude
2 jušna žlica Svinjske masti

Način pripreme

1

Staviti meso svježe u posudu i dodati sve navedene zacine, jaje i rizu. Zaliti sa cca dvije case vode i zamjesiti da se sve sjedini. Oprati listove glavice kupusa i puniti male fine sarmice. Sloziti u posudu te dodati suhe kosti, zaliti vodom i dodati lovorove lostove i svinjsku mast. Poklopiti i kuhati cca 2 sata Kada je sarmica gotova izvaditi na tanjur, izrezati ju i dodati veliku žlicu zvijezda majoneze okusom Božanstveno jelo dobar tek

Sarmina rapsodija zlatnih nota Zvijezda majoneze
NAMIRNICENačin pripreme