

Maďarská sarma se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sekaná 500 g
- sladkokyselé zelí 200 g
- předvařená rýže 50 g
- list hlávkového zelí 4 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- masox 1 kostka
- rajský protlak 1 dl
- kečup 1 dl

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do hrnce nalijeme 2 l vody, do které přidáme špetku soli, lžici cukru a 1-2 lžíce octa a vodu přivedeme do varu
2. Listy zelí vložíme do vařícího nálevu a povaříme cca 15 min do změknutí, pak listy vytáhneme a necháme odkapat a zchladnout
3. Sladkokyselé zelí předvaříme v čisté vodě cca 15 minut a potom přecedíme, vodu si schováme k pozdějšímu použití
4. Do sekané přidáme vajíčko, propláchnutou předvařenou rýži (polotovar, ne uvařenou, ale v syrovém stavu), drcený kmín, sůl, červenou papriku (koření) a pepř, vše pořádně promícháme

5. Sekanou rozdělíme na čtyři rovné díly z kterých vytvoříme válečky a zabalíme je do jednotlivých listů, které dobře zavážeme nití, nebo zafixujeme párátky
6. Do cca 0,75 l vody vložíme sarmy (sekanou v listu) tak, aby byly téměř ponořeny, přidáme kečup, protlak a kostku masoxu a vaříme cca 40 minut
7. K sarmám přidáme předvařené zelí a za občasného promíchání vaříme 15-20 minut (v případě vyvaření nálevu při přípravě sarem, přidáme, dle potřeby, dříve použitou vodu ze zelí)
8. Hotové sarmy bez nití (párátek) servírujeme na talíř i se zelím a přelijeme jemně (dle chuti) šlehačkou nebo zakysanou smetanou.

Doporučení:

Jako přílohu doporučujeme brambory nebo čerstvý chléb.

Sarma se dá na pár týdnů zamrazit, ale nezapomínejte, že zamrazením potraviny trpí a chuť i vitamíny odcházejí tak rychle jak dlouho je máte v mrazničkách!

Poznámka:

Skvěle chutná po bujarých oslavách.

Recept na sarmu pochází z Turecka, ale zdomácněl, v různých odměnách, i v jiných státec