

Bosenská sarma

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapusta 1 ks
- cibule 1 ks
- rýže 1 hrnek
- mleté maso 0.5 kg
- **podle chuti**
- koření směs 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 4

Postup:

Listy kapusty spaříme v osolené vroucí vodě, poté je ihned vložíme do ledové vody a necháme odkapat.

V míse smícháme mleté maso, oloupanou cibuli nakrájenou na jemno, sůl, koření směs a neuvařenou rýži a vše dobře promícháme. Nakonec přilijeme trochu perlivé vody. Můžeme přidat pár kapek oleje, ale jen pokud je maso libové.

Masovo-rýžovou směs plníme do kapustových listů a uzavíráme do menších válečků. Klademe je do pekáče a před pečením podlijeme vodou. Přiklopíme a pečeme na 100 °C nebo vaříme na mírném ohni hodinu. Jako variaci můžeme do pekáčku přidat pocukrovaný rajský protlak.

Bosenská sarma nejlépe chutná s bramborovou kaší nebo pečivem.