

Kuglof sarma



U zimskim danima svi volimo sarmu , ona je u zimi prava kraljica koja se često priprema .

U kulinarskoj grupi " Kuham i guštam " vidjela sam kako je jedna gospođa objavila sarmu u obliku

kuglofa koja mi se jako svidjela . Nakon nekoliko dana dala sam se na posao , te sam i ja isprobala

kako napraviti tako lijepu i neobičnu sarmu . Mogu vam reći da sam oduševljena i da ću je sigurno

češće raditi na ovaj način .

SASTOJCI :

1 glavica kiselog kupusa

500 – 600 g mljevenog mesa (junetina)

100 g kuhane riže (rižu skuhati po uputama na ambalaži)

1 luk (što sitnije izrezan)

1 jaje

1 – 2 češnja češnjaka (može i začini češnjak)

1 žličica crvene slatke paprike (začin)

1 žličica vegete

$\frac{1}{2}$ žličice papra

Sol (po vašem ukusu)

PRIPREMA :

1 . u posudu staviti meso , kuhanu rižu , jaje , luk , češnjak i sve začine te sve fino sjediniti ...

2 . s malo ulja podmazati kuglof kalup ...

3 . korijen na listu kupusa malo odrezati – stanjiti ...

4 . kupus slagati u kalup tako da pola lista kupusa prelazi preko drugoga , te je bitno da kupus prelazi rubove od kalupa (**POGLEDAJ VIDEO**) ...

5 . zatim poredati nadjev ...

6 . staviti ponovo polovice lista kupusa preko nadjeva ...

7 . zatim krajeve kupusa koje su prelazile preko kalupa prebaciti prema unutra ...

8 . za kraj poredati još jedan sloj kupusa , jer tokom pečenja kupus poprими malo jaču boju ...

9 . sve premazati s uljem ...

10 . u odgovarajuću tepsiju staviti malo vruće vode , te kuglof sarmu staviti u tepsiju ...

11 . sarmu peći u prethodnoj zagrijanoj pećnici na 185 stupnjeva oko 90 minuta ...

12 . kad je sarma pečena vilicom maknuti gornji sloj kupusa koji je poprими malo jaču boju ...

13 . sarmu preokrenuti u neku tepsiju te uz nju poslužiti kuhani umak paradajz sosa ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri