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 začin češnjak)

1 žličica crvene slatke paprike (začin)

1 žličica vegete

½ 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 poprimi 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 pećnicu na 185 stupnjeva oko 90 minuta …

12 . kad je sarma pečena vilicom maknuti gornji sloj kupusa koji je poprimio 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