

"Sarma" (Serbiska surkåldolmar med köttfärs)

Fyllningen (ca 12-16 st kåldolmar):

2 st gula lökar

2-3 klyftor vitlök

500 g köttfärs

2 st morötter

1,5 dl matris (okokt, ej klibbris)

kryddor (2 tsk paprikapulver, 2 tsk vegeta och 1 tsk svartpeppar)

Övrigt:

Ca 200 - 300 g rökt sidfläsk (kryddig korv mm)

Ca 5 - 6 lagerblad

Beredning, se nästa blad:

Gör så här:

- Hacka gula & vita löken(fint)
- Riv morötterna på rivjärn (finsidan)
- I en stor och djup stekgryta med smör & olja, bryn löken, morötterna och köttfärsen. Bryn allt tills köttfärsen ej är röd.
- Tillsätt riset och kryddorna, blanda runt i ca 3-5 min och ta bort grytan från spisen.
- Plocka av blad för blad från kålhuvudet. Lägg 1-2 matskedar (ej msk-mått utan vanlig sked) fyllning i varje blad (beroende av storlek på kålbladen).
- Vik in nederkanten, tag höger sida och vik in över mitten och därefter vänstersidan likadant. Vik över toppen och fäst genom att sticka in i fickan som bildas (*se bilderna nedan*).



- Lägg kåldolmarna växelvis med rökt sidfläsk och lagerblad i en stor kastrull.
- Häll på vatten upp till 2/3 av kåldolmarna. *(se bild nedan)*



- Koka på svag värme i **ca 1 timme** med locket på.
- Värm matolja i en liten stekpanna, vispa snabbt ner mjölet, vegetan och paprikapulvret. Häll blandningen över kåldolmarna i grytan. *(se bild nedan)*



Beredning:

1,5 dl matolja
 2 msk vetemjöl
 1 msk vegeta
 1 msk fint
 paprikapulver (för
 beredning är att föredra)

- Koka i ytterligare **ca 45 min** med locket på.
- Serveras med fårost och vitt färskt bondbröd. Piffa gärna till det med inlagda eller färska chili/spansk peppar.

Smaklig måltid!

Tips! Går bra att frysa ner. Tål att stå i kylan i flera dagar. Fyllningen kan göras vegetarisk osv...