



Domaća sarma

Sastojci

- 500 g mljeveno meso
- 100 g riža
- 5 g biber crni
- 20 listovi kiseli kupus
- 50 g MAGGI ideja za punjene paprike i sarmu

Uputstvo

1. MAGGI ideju za sarmu rastvorite u 100 ml mlake vode i ostavite da odstoji desetak minuta.
2. Smjesu pomješajte sa mesom i prethodno opranom rižom.
3. Kašiku fila stavite na list kupusa, formirajte sarmu, začinite začinskom paprikom, pa zalijte vodom dok ne budu potopljene.
4. Kuhajte sarme najprije do ključanja, a zatim u polupokrivenoj šerpi narednih 90 minuta na umjerenj vatri. Po želji dodajte lovorov list.

Hranjiva

Ugljikohidrati	28.38 g
Energija	293.67 kcal
Masti	5.1 g
Bjelančevine	31.62 g

125 miuta

4 porcije