Hoofdgerechten / Servië

Sarma



Rolletjes zure koolbladeren met varkensvlees en rijst, gestoofd met gerookt vlees.

Tijd 210 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Hele zure kool
- ☐ 300 g Rundergehakt
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 150 g Gerookt varkensvet
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 3 stuks Laurierblaadjes
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 700 g Varkensgehakt
- ☐ 120 g Rijst
- ☐ 500 g Gerookte ribben
- ☐ 2 eetlepels zoete paprika
- ☐ 2 eetlepels bloem
- ☐ 60 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Haal de kool uit elkaar tot bladeren, spoel de overtollige pekel af en snijd de dikke ribben los.

02 Fruit de gesnipperde ui in olie tot ze zacht is en laat afkoelen.

03 Meng beide gehakt met de rauwe rijst, de ui, een lepel paprikapoeder, zout en peper.

04 Rol de vulling van de bladeren tot strakke pakketjes en stop de uiteinden erin.

05 Bekleed de bodem van de pot met geraspte koolafsnijdsels en de helft van de ribben.

06 Verpak de sarma in lagen met ribben en varkensvet ertussen, en voeg waterniveau toe met de bovenste laag.

07 Stoof twee en een half uur op een laag vuur en voeg op het einde een roux van bloem, paprika en tomatenpuree toe.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Виолетова / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sarma-serbian