

Kroatische Sarma

CROATIA *4me*

*Kroatië voor een vakantie
vol zon, zee & natuur*

Ingrediënten

2 kg zuurkool en enkele grote zuurkool
500 gr gehakt (100% varkensvlees of half-om-half)
40 gr rijst
80 gr varkensvet, roomboter of olie
80 gr gerookte bacon of spek
2 eetlepels tomaten puree
1 eetlepel bloem
1 eetlepel 'Vegeta' (een bouillon kruiden mix met zout) je kan ook 2 bouillonblokjes gebruiken
peper en zout naar smaak
komijn zaad naar smaak

Bak de bacon in een beetje vet

Voeg de gebakken bacon, de rijst, peper en zout toe aan het gehakt en meng alles goed
Doe beetje van deze gehakt mix in de bladeren en maak er rolletjes van die aan de zijkant dicht zijn – de sarma rolletjes.

Neem een pan met een dikke bodem en doe er het bakvet en de zuurkool in, leg daarop de sarma-rolletjes dicht tegen elkaar aan.

Meng in 1 liter water de Vegeta of bouillon blokjes en de tomaten puree, schenk dit in de pan over de rolletjes heen.

Kook dit alles ongeveer 2 uur op een matig vuur, voeg water toe als dat nodig is.

Voordat je het gerecht opdient, meng je de bloem met wat vocht uit de pan en voeg je dit bloem mengsel toe aan het gerecht zodat het wat gebonden is.

Let op: Roer de sarma niet, maar schud te pan regelmatig tijdens het koken zodat het vocht zich mengt en de zuurkool niet vastplakt aan de bodem.

Je kan de sarma rolletjes en zuurkool serveren met aardappel puree.

De makkelijke versie!

Natuurlijk heb je geen zuurkoolbladeren, thuishgemaakte zuurkool en varkensvet! Je kan de 'sarma' ook maken zoals hierboven beschreven, maar zonder de bladeren, met gekochte zuurkool. Van de gehakt maak je balletjes die je eerst in een aparte pan bakt, zodat ze niet uit elkaar vallen en doe ze dan bovenop de zuurkool en kook het geheel zo'n 40 minuten.

Tip: In plaats van gehakt kan je ook (rook)worst of varkens karbonades proberen.

**Dobar tek!
Eet smakelijk!**