

Letnja sarma i đavo na konju

1 glavica kupusa
voda
1 kašika soli
1 dl ulja
1 dl sirćeta

Fil

3 glavice crnog luka
450 g zlatne mešavine povrća
150 g celera
4 čena belog luka
2 kašike svežeg peršuna
150 g pirinča
2 kašičice soli
1 kašičica bibera
1 kašičica aleve paprika
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute tucane paprike
6 suvih šljiva

Đavo na konju

10 suvih šljiva
50 g sremskog sira
20 g oraha
10 šnita slanine
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute tucane paprike

Način pripreme

1. Glavicu kupusa obariti u vodi u koju se doda kašika soli, ulje i sirće, da kupus omekša.
2. Rendani celer i sitno naseckani crni luk proprziti na ulju, dodati začine, a kada omekša dodati pirinač. Uz stalno mešanje sve prodinstati još nekoliko minuta.
3. Dodati zlatnu mešavinu povrća i nastaviti sa dinstanjem još 5 minuta. Ostaviti fil da se prohladi.
4. U nauljenu šerpu prvo poredjati listove kivanog kupusa, a zatim nafilovati sarme i poredjati ih preko listova.
5. Sarme naliti vodom da ogreznu i kuvati na laganoj vatri 90 minuta. Služiti toplo.
6. Za đavola na konju svaku šljivu napuniti sa malo sira začinjenog ljutom tucanom paprikom i dodati orah.

7. Punjenu šljivu umotati u slaninu i peći u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta, odnosno dok slanina ne postane hrskava.