



Bulgarije

Postni sarma

Vegetarische sarma

- 1 hele zuurkool* van ongeveer 1½ kg.
- 3 - 4 aardappelen
- 1 - 2 wortelen
- 2 stengels bleekselderij
- 1 kop erwten (uit diepvries of blik)
- 2 eieren
- 1 kopje sap van de zuurkool
- 1 tl. rode peper (Spaanse peper of heet paprikapoeder)
- een forse snuf zwarte peper
- 1 zuinig bosje peterselie
- 1 genereuze tl. groentebouillon in poedervorm (blokje = ook goed)
- zout

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Snij ook de wortels en de selderij klein. Stoof ze in een pan met wat olie en wat water tot ze zacht zijn.

Laat het afkoelen en roer er dan de erwten, de rode en zwarte peper, de gesneden peterselie, de bouillon, een snuf zout en de eieren door.

Maak de zuurkoolbladeren los. Leg er een lepel van het groentemengsel op, vouw de zijkanten erover dicht en rol ze op. Zet de sarma's naast elkaar in een diepe pan. Overgiet ze met een kopje van het koolsap en een kop water. Eventueel nog een beetje bouillon erbij. Kook ze op matig vuur, ongeveer 20 minuten.