



Macedonië

Сарма во лозов лист - Sarma vo lozov list

Sarma van druivenbladeren

1 pond gemengd gehakt (rund/kalf en varken)
2 uien
1 ei
1 tl. zout
½ tl. peper
gehakte munt of dille
½ dl. rijst
jonge druivenbladeren (± 30 - 40)
1 tl. scherp paprikapoeder
olie
2½ dl. stevige yoghurt (10% vet)
2 el. bloem

Was de druivenbladeren en doe ze in een pan met water. Breng het water aan de kook. Laat het vijf minuutjes rustig koken, giet het af en laat de bladeren in een vergiet afkoelen en uitlekken.

Snippet de uien en bak ze heel rustigjes in een paar lepels olie. Als ze glazig worden mag het vuur wat hoger en gaat het gehakt erbij. Rul het tot het mooi bruin is en doe er dan de rijst, zout, peper en munt of dille plus 2 el. water bij. Dek de pan af en laat het nog eens een kwartiertje heel rustig gaan. Laat het afkoelen en meng er dan het ei door.

Leg een wijnblad met de nerf naar boven voor je neer. Leg er een zuinige lepel van de vulling op, sla de zijkanten over de vulling en rol het op. Leg of zet de rolletjes in een diepe pan stevig tegen elkaar, zodat ze tijdens het koken niet uit elkaar vallen. Vul de pan bij met water tot de rolletjes voor $\frac{3}{4}$ onder staan, breng het aan de kook en laat de sarma een half uurtje heel zachtjes koken met het deksel op de pan.

Haal de sarmarolletjes uit de pan en leg ze in een voorverwarmde schaal. De pan met het kookvocht blijft op het vuur. Verhit een lepel olie in een steelpannetje. Haal het van het vuur, strooi er de theelepels paprikapoeder bij en giet het in de pan met het kookvocht. Meng twee el. bloem met $\frac{1}{4}$ l. stevige yoghurt. Die meng je onder het kookvocht. Laat het even opkoken zodat het een mooie dikke saus wordt en giet het dan over de sarma. Bestrooi het geheel evt. nog met wat bukovec.