

Необходими продукти

- 1 купичка бял ориз
- 12 бр. зелеви листа (кисело зеле)
- 2 моркова
- 1 глава кромид лук
- Джоджен
- Сол на вкус
- Черен пипер
- 2-3 сухи чушки
- Скилидка чесън

Начин на приготвяне

1. Най-напред, сложете киселото зеле в купа със студена вода. По този начин, ще се намали тяхната соленост! Това е много важно да се направи, иначе сармите ще са много солемни и няма да може да си ги хапнете!
2. Сега вече, може да продължавате нататък. Нарезете лукът и морковите. Ако желаете, може да сложит еи една скилидка чесън, нарязан на ситно или пресован. Сложете ги в тигана, да започнат да се пържат. Сложете повече олио, за да са по-вкусни сармите. Нарезете сухите чушки и ги сложете в тигана, при останалите зеленчуци.
3. Щом зеленчуците се запържат, добавете ориза и разбъркайте. Овкусете с малко сол на вкус. В тази рецепта е много важно да внимавате със солта. Слагайте по малко.
4. Поръсете с черен пипер и добавете пресен джоджен. Ако нямате пресен сложете сух. Принципно, почти винаги вместо него, слагам чубрица, защото с нея, сармите ми по-харесват. Но....този път ще разнообразя малко.
5. След около 4-5 минути, махнете тигана от котлона, защото плънката за сармите вече е готова.
6. Отцедете зелевите листа от водата. Вземете един зелев лист и в центъра му сложете с помощта на лъжица, от плънката. Завийте хубаво и нареждайте в тава. Може да ги оформяте кръгли или като пурички, както желаете. Нареждайте сармите една до друга, не трябва да се оставя разстояние между тях.
7. Сега, отмерете 3 купички вода и ги изсипете в тигана, където се пържиха зеленчуците, за да оберете мазнинката, която е добре овкусена. Разбъркайте. Ако желаете, може да добавите малко сол. Изсипете водата в тавата. Покрийте тавата с алуминиево фолио, хартия за печене или капак. Сложете във фурната и печете на 180-200 градуса. Малко преди да са гототи сармите (когато водата изври), махнете това, с което сте покрили тавата, за да могат сармите да хванат апетитен загар. Когато това стане, извадете тавата от фурната и готово!
8. Приятели, пожелаем ви весело посрещане на празниците! Следете канала ни в Youtube за още традиционни рецепти, за Бъдни вечер и всеки друг празник!