



Sarma sa župom ili posna sarma

Sarma, salma ili samo kupus kako zovu ovu kraljicu stola pravila se i jela s istim žarom gotovo tijekom cijele godine i u gradu Požegi i u selima Požeštine. Za razliku od grada gdje je bilo puno mesnica sa svježim svinjskim i goveđim mesom, na selu se pravila samo od sitno isjeckane sušene dimljene svinjetine. Seljacima je bila sramota i naprosto nezamislivo kupovati u gradu svježije meso za sarmu. Zato im je najslađa i bila ona kolinjska ili svatovska, pravljena od rijetke svježije svinjetine. No, kada su prošla sva kolinja, Božići i poklade, kada su se poženili oni koji su se te zime imali za poženiti, kada je već i kupusa bilo jedva na dnu bačve, a ono malo sušenog mesa valjalo je ostaviti za ljetne poslove, u dugom korizmenom i adventskom postu, sarma se pravila od župe, istucanih bundevinih sjemenki. Ne samo da je štedjela meso, nego je onako zasitna i zdrava bila pravo osvježanje u seljakovoj prehrani.

PRIPREMA:

1. kiseli kupus dobro oprati
2. u posudi na bučinom ulju kratko prodinstati crveni i bijeli luk te samljevene bundevine sjemenke
3. kad se smjesa prohladi dodati ostale sastojke te puniti i zavijati listove kiselog kupusa
4. na dno posude za kuhanje usuti bundevino ulje, složiti sarme na sjeckani kupus, te poklopiti s listovima sarme
5. dodati vodu, pa sve poklopiti manjim tanjurom i pritisnuti posudom s vodom
6. kuhati na tihoj vatri sat, sat i pol dok kupus ne omekani



SASTOJCI:

- Glavica kiselog kupusa
- Samljevene ili istucane bučine sjemenke
- Bučino ulje
- 2 velika ribana krumpira
- 1 crveni luk
- Nekoliko režnjeva bijelog luka
- Šaka riže
- Odeblja kriška kruha
- Slatka, crvena mljevena paprika
- Ljuta, crvena mljevena paprika
- Papar
- Sol