

Сарма

Сарма - так у Хорватії називають голубці з квашеної капусти. Сармале у Молдові, долма у Туреччині, толма у Грузії, проте останні готують голубці швидше у виноградних листках. Також вони є однією з найпопулярніших страв у кримських Татар.

Кожен регіон на Балканах має свої власні кулінарні традиції й Хорватія не є винятком. Коріння її куховарства сягає глибокої давнини. Варто зауважити, що кухня материкової частини країни відрізняється від прибережної. Для материкової характерні ранні контакти зі слов'янськими й більш пізні взаємини з сусідніми культурами – угорською, австрійською й турецькою, де для приготування їжі використовується свиняче сало і такі спеції, як чорний перець, паприка, часник. Прибережний район несе на собі вплив грецької, римської, а також більш пізньої – італійської (особливо венеціанської) та французької кухонь, де використовують оливкову олію, трави та різноманітні спеції, такі як розмарин, шавлія, лавровий лист, орегано, майоран, кориця, гвоздика, мускатний горіх, лимонна й апельсинова шкірка.

Тож рецептів сарми існує безліч у кожній балканській господині він свій і як завжди унікальний. Особисто мені найбільш до вподоби саме цей варіант голубців, оскільки я надзвичайно люблю квашену капусту і в приготуванні яких нема жодної складності.

Усі продукти для фаршу складаєш в одну посудину, перемішуєш та й усе. Капусту розділюєш і теж уже готова. Немає потреби усе окремо варити чи обсмажувати. Крути собі маленькі голубчики в насолоду. Опісля склади акуратно в каструлю накрій і «забудь» їх у духовці, а там глянь і страва вже готова. Підливка, у якій готуються голубці, служить як соус. Ця страва по-особливому смакує зі свіжим картопляним пюре, але якщо готувалася з копченими ребрами то і шматок ребра смакуватиме не менше. Це дещо незвичне порівняння та Ви скуштуйте.

М'ясний фарш:

- 500 г фаршу з м'яса свині

- 500 г фаршу з м'яса молоді яловичини
- 100 г рису
- 100 мл води
- 1 велика цибулина
- 1 столова ложка приправи «вегета»
- пів чайної ложки чорного перцю
- пів чайної ложки солодкої паприки
- сіль до смаку

- 1 головка квашеної капусти
- 2-3 лаврових листки
- 2-3 зубчики часнику
- 200 г копченого бекону, або копчених ребер, ковбасок.

Заливка:

- 1 літра води
- 1 столова ложка приправи «вегета» або 1 чайна ложка солі

Заправка:

- 70 г смальцю або вершкового масла
- 2 столові ложки борошна
- 1 столова ложка томатної пасты
- дрібка солодкої паприки
- 500 – 600 мл води або бульйону
- сіль до смаку

Якщо капуста сильно квасна (уже на весну) її можна промити під проточною водою. А для зменшення квасноти та гостроти дно каструлі, в якій готуватиметься сарма, викладають шматками яблук або картоплі.

Головку квашеної капусти розділити на окремі листки, зрізати товсту прожилку посередині. Великі листки капусти розрізати на менші шматки, інколи один листок можна поділити на 2, 4, а то й 6 частин.

У посудину покласти м'ясні фарші, рис, посічену цибулю (для насиченого

смаку її можна протушкувати на олії), посічений часник, перець, паприку, приправу. Додаючи сіль необхідно врахувати, що приправа «вегета» уже підсолена й те, що капуста також є солоною. Усе добре вимішати підливаючи трохи води.

Готовий фарш по чайній ложці закручувати у капустяні листки. І так формувати маленькі голубці, надаючи їм якомога тоншої, проте довшої форми, добре закріплюючи кінці.

За умови, що капуста не надто квасна, дно товстої каструлі в якій готуватиметься сарма вистелити листками капусти які залишилися або є порваними. Також можна використати лист пергаменту. Наступним викласти шар бекону та 1-2 лаврових листки.

Акуратно скласти сарму у каструлю, один голубчик коло іншого і так ряд за рядом. Не варто вкладати голубці дуже щільно оскільки рис при приготуванні набрякатиме.

Інколи хорватські господині їх складають стовпчиком в один ряд, а посередині ставлять копчені ребра щоб добре просякли їх смаком, це теж доволі цікаво й красиво.

Коли сарма викладена, знову покласти лавровий листок, застелити беконом і зверху накрити листям капусти.

Приготувати заливку змішавши воду з приправою і залити голубці в рівень, а той трішки вище верхнього ряду.

Каструлю поставити на вогонь і довести до закипання. Тим часом нагріти духовку до 200 – 180 С. Коли сарма закипить каструлю переставити у духовку і запікати півтори, дві год.

На завершення необхідно приготувати заправку. У сковорідці на жирі обсмажити борошно упродовж кількох хвилин, додати томат, паприку, добре вимішати. Залити холодною водою швидко помішуючи вінчиком щоб усе борошно розчинилося. Приправити до смаку.

Вийняти каструлю зі сармою з духовки, зняти верхні лиски капусти й залити заправкою рівномірно розподіляючи її по всій каструлі. При необхідності ще

долити води щоб рідина була на рівні голубців. Ця рідина служитиме соусом до сарми. Каструлю повернути ще на 30 хв у духовку.

Подавати сарму зі свіжим м'яким та пишним картопляним пюре.



















