

### Sarmi, 12-15 porciji

Recept: Rosmari Demetri Axelsson Översättning: Rosmari Demetri Axelsson och Sixten Lassesson

Le sarmi lasharenpe vi sar sakone djeseško xabe thaj vi pel pakjiva, sar pel abiava.

#### Soj andre

2 kg shax, jek andreško shero shax  
10 litri paj  
2 kg mas litardo  
2 poroma xorde  
200 gr paradetji  
2 vas herezo  
1 vas xordo marno  
2 buljongori, vegeta  
2 bare roja lon  
2 bare roja vegeta  
2 tjinore roja piperi  
2 -3 vas paj  
2 kg golompira



#### Ka rantach

5 dl (vas) arnå  
350 gr tjil  
1 dl voloj (1 vas)

To o shax antrego te kirol, ande 10 litri paj aj, mok te kirol paste 1 tjaso, te sjaj poterdon le paträ, kana holste tele le len avri anda paj, mok te sodron.

To ando mas o litjardi lon, peperi, herezo, poron xordi, marno litjardo dl 2 paj (vas ) hamisar ande jek tan. Le o mas aj to andi patrin aj volisarla ande jek tan aj padavla.

To le sarmi palpale ande sakodo paj o tjirado kaj kirilo o shax, aj shov o buljungo andre akana, mok tjera patä pe o fondo, to le e sarmi goglom ande piri opral pa jek averste shov andre akana le pereditji. Mok te kiron pe tjiori jag, to pas tjaso.

#### Rantash

To e tepsia te tatchol, to andre, 350 gr tjil, aj 2 dj voloj, mok te bilal o tjil aj o voloj.

To akana o arnå tjera pe jek tjera aj lasar o rantash le e zomako paj aj to andre kote aj hamisar, shor o rantash ande sarmi, maj mok 5 min te kirol.

Rande e kolompira to ando paj te kiron 15 min.

Xa pe sastimaste !

Ame rom sam -  
Vi är romer