

**Sarmi**, 12-15 portioner

Sarmi lagas både till vardags och till fest, t ex till bröllop

### Ingredienser

2 kg kål (ungefär ett helt kålhuvud).  
5 liter vatten  
1,8 kg blandfärs (nötfärs + fläskfärs )  
2 rivna lökar  
2 dl ris  
1 dl ströbröd  
200 gr tomatpuré  
2 buljongtärningar  
2 matskedar salt  
2 teskedar peppar  
2 matskedar vegeta, en blandning av kryddor  
och torkade grönsaker  
2 dl vatten



### Till såsen

5 dl vetemjöl  
350 gr smör  
1 dl matolja

### Tillbehör

2 kg potatis

### Tillagning

Använd en kastrull som rymmer 10 l vatten, låt kålen koka på svag värme ca 30 min tills bladen lossnar. Ta ut bladen och låt dem svalna.

Häll ihop salt och peppar, ris, ströbröd, den rivna löken och 2 dl vatten. Blanda ihop alla ingredienserna med blandfärsen.

Använd samma vatten som kålen har kokat i, lägg i buljongen och vegeta. Det ska vara några kålblad kvar i botten i grytan.

Lägg smeten på kålbladen och rulla dem. Tillslut dem ordenligt så att de inte öppnas, lägg dem i buljongen. Låt de koka på svag värme ca 30 min, häll i tomatpurén, koka i grytan 5 min till.



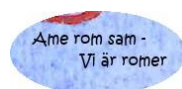
### Sås

Sätt på stekpannan så att den blir varm, låt smöret smälta på medelhög värme, häll på vetemjöl lite åt gången och vispa den så att den inte bränns vid och inte har några klumpar.

Ta spad från kåldolmarna och häll det i stekpannan så att det blir en sås. Låt såsen småputtra så att det inte blir klumpar i ca 10 min, häll sen såsen på kåldolmarna i grytan.

Skala potatisen och låt den koka i 15 min.

Smaklig måltid!



är producerad 2013 för Folkbildningsnätet av Skarpnäcks folkhögskola  
Detta verk är licensierat under en [Creative Commons Erkännande-IckeKommersiellt-DelaLika3.0 Unported Licens](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)

