



## Sura

Sura



1 cavolo medio  
1 kg. carne di agnello cubi  
2 bicchieri di riso  
2 cipolle secche  
1 cucchiaino di pepenero  
2 cucchiai di sale  
2 cucchiai di margherina  
2 cucchiai d'olio vegetale  
2 bicchieri d'acque

- # Il cavolo si bollisce completamente.
- # Si cucinano carne e cipolla per 1 ora.
- # Il cavolo bollito si prende dall'acqua bollente e si mette in un'altra ciotola e i fogli si aprano senza disperdere i fogli.
- # In mezzo del cavolo diventa uno spazio e in questo spazio si mette la miscela preparata, poi si inseriscono riso riscaldato e filtrato , sale e pepenero .
- # Poi i fogli del cavolo si richiudono e così si riavrà un cavolo intero.
- # Sopra si aggiungono 2 bicchieri d'acque e si cucinano ancora per 1,5 ore.

Nota: Sura è una tipa di piatta di ripieno di cavolo. Differenza è usare tutto intero del cavolo.