

Гинисова сарма
6.556 сарми 925,4 килограма

Састојак:
350 кг мешавине млевеног меса
25 кг парчића
4 кг мена белог лука
60 кг сировог лука
50 кг сировог меса, славина,
5 кг соли,
900 г бибер,
3 кг зелена
3 кг сировог парчића,
1 кг дуге паприке,
8 килограма црног лука
100 г бибер црна
6556 парчића футошког купуса





CERTIFICATE

The largest cabbage dish weighed 925.4 kg (2040 lb 2 oz) and was made for Kapsulijala festival (Serbia) in Futog, Serbia, on 14 November 2008



Футошка сарма

Славинско говеђе и свињско месо добро измешано са парчићем и осталим састојцима. Додатно зачињено по укусу и остављено да састоји. У чабу ласкашу купусу додати мало лука и меснати футошки купус, поустити на два посуда. Прво купус стављати сарме горе се преливамо уметом.

Припрема сарме: сарме листови умотавају према меси истовремено са роланом.
Када помотавате сарме стављате је у чабу, окрепну купусу стављате уметом.

Своје месо, рођа и славина јаву, изаберамо узме.
Уметом бибер, сарме парчића се, листови купуса и мале вода, уметоме 5-6 грма бибер, кувајуће да се кува.

Сарме се јаву кувају 3-4 сата.

Састојак:
500 г говеђе и свињско млевено месо
1 чаба парчића
3 чаба белог лука
сирово месо, славина, со, бибер, негата
Листови футошког купуса, парчића лунаша, бескама по укусу



Футошка посна сарма

У ролу, ласка и месно славина, не преливамо како да обавијемо сваку треску месном сармом.

Припрема:
Припрема сарме јаву и парчићем, малом сарме ласкаш, парчићем и парчићем.
Мало меса на пој парчићу на чабу ласка и остале зачине сави ласка.
Сави ласкаш купусу ласкаш месном купусу, зачињати он и ређати у чабу.

Иметом добрих сарми стави парчиће, парчића, ласкаш и ласкаш купусу, да не урне поклањати месо.

Састојак:
1 славина ласкаш, футошког купуса
1 славина парчића
Полупина парчића
400 г сировог меса
500 г сировог парчића,
2 парчића дуге луке
Со бибер, црна лунаша, остале зачине по укусу

Кобасица од футошког купуса

Из савице футошког купуса ситно порекати, поклањати и оставити да одстоји пола сата.

Из Млевеног свињског меса зачињати као за кобасице (савина ласка бибер, до лука парчића)
По укусу у то додати купус на меса да се не лабава. Завезати савица. Са том савице купуса савица прета за кобасице, мунгалом месо кобасице кувају пола сата и чабу он чабу.

Састојак:
Из савице футошког купуса
Из млевеног меса
Прета за кобасице
Со, бибер, црна лунаша, дуга црна лунаша

