

Sarmice od blitve



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veza (200 g)** blitve
- **500 g** juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** krompir
- **50 g** pirinca
- **maloulja**
- **po ukusu**
- biber
- zaccine

Priprema

Na malo ulja propžite crni luk, dodajte mleveno meso poklopite i u sopstvenom soku dinstajte dvadesetak minuta. Dodajte rendani krompir i pirinac. Dolijte vode, toliko da prekrije meso. Dinstajte poklopljeno na smanjenoj vatri da pirinac omekša. Kad pirinac omekša sklonite poklopac da ispari višak vode. Posolite, pobiberite i dodajte zaccine. Blitvu obarite u posoljenoj vodi nekoliko minuta, Izvadite iz vode i procedite. Filujte blitvu smesom od mesa i oblikujte sarmice.

Sarmice reajte u tepsiju koju ste predhodno namazali uljem. Pecite 20 minuta na 250 stepeni.

Savet

Gotove sarmice poslužite uz sezonsku salatu.