

Sarmice sa vinovim lišcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 vezevinovog lišca
- 1 kašicica (od kafe) limontusa
- 1,5 l vode

Fil za sarmice:

- 1/2 kg mešanog mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 cene belog luka
- 250 ml pasiranog paradajza
- 250 ml vode
- 100 ml belog vina
- 80 g pirinca
- suvi biljni zacini
- biber
- slatka mlevena paprika
- ulje

Priprema

Prokuvati 1,5 l vode sa kašicom limontusa. Lišće od vinove loze (kupuje se na pijaci) poreati u dublju ciniju, pa preliti sa vrelim rastvorom. Ostaviti da odstoji, dok se sprema fil.

Fil za sarmice: Iseckati sitno crni i beli luk, pa na malo ulja propržiti. Dodati mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem, dok se meso upola isprži. Zaciniti, po želji. Skloniti sa zacin i dodati, očišćen i opran, pirinac. Staviti alevu papriku, pa sve dobro promešati. Ostaviti da se masa prohladi.

Uzeti dublju šerpu. Vinovo lišće izvaditi iz vode i sa pripremljenim filom uvijati sarmice. Sarmice reati u šerpu. Truditi se da sarmice budu poreane sve u jednom redu. Preliti ih sa mešavinom pasiranog paradajza, vode i belog vina. Pritisnuti ih sa jednom tacnom odozgo (da se prilikom kuvanja ne podignu) i staviti ih na šporet da proključaju. im proključaju smanjiti temperaturu (na mom šporetu, termostat od 1-3, ja stavljam na 1) i kuvati na sasvim tihoj temperaturi oko 1 sat. Ne treba ih zaprživati. Sarmice poslužiti sa kiselim mlekom.

Savet

Limontus se stavlja da liše zadrži lepu zelenu boju.