

Sarma od vinove loze



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sarmu:

- **20 listova** vinove loze
- **250 g** pirinca
- **1** crni luk
- **1 kašičica** šećera
- **po želji** soli
- biber
- peršuna

Priprema

Sveže i oprane listove vinove loze kratko prokuvajte (oko 5 minuta), a zatim ocedite i ostavite da se malo ohlade. Iseckajte glavicu luka i propržite malo na ulju i odmah dodajte pirinac. Sipajte u sve to oko dve šolje vode pa dodajte naseckan peršun, so, biber i šećer. Promešajte i pokriveno kuvajte na laganoj temperaturi oko 10 minuta, a zatim ostavite neka se ohladi.

Na dno šerpe stavite nekoliko listova vinove loze. Ostale listove složite tako da je donja strana okrenuta nagore. Na svaki list stavite jednu kašiku smeše od pirinca. Vinovu lozu sa pirincem smotajte u sarmice i slažite ih u šerpu.

U šerpu sa poreanim sarmama dospite vodu tako da sve sarme budu prelivene i na veoma laganoj vatri kuvajte izmeu 40-60 minuta, tako da vinova loza postane meka.

Savet

Dekorišite svežim povrem i poslužite.