

Sarmice u oblandi



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za predjelo:

- 1oblanda
- **500** gmlevenog mesa
- 3jajeta
- **200** gprezle
- **200** gbrašna
- **1** glavica crnog luk
- **po** ukusu zacini

Priprema

Staviti mleveno meso (može svinjsko ili junece) da se dinsta sa seckanim crnim lukom. Zaciniti po ukusu.

1 list oblände preseći na 6 jednakih delova i svaki deo na kratko potopiti u mlaku vodu samo da omekša, zatim iscediti višak vode.

Na svaku kocku oblände stavljati po kašičicu pripremljenog mesa i uvijati na uobicajen nacin kao sarmu. Zatim pohovati prvo u jaja, brašno i na kraju u prezle.

Kad je gotovo staviti u vrelo ulje da se prži. Gotove sarmice poreati na salvetu da upije višak masnoce.

Savet