

Listovi vinove loze za sarmice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 listova vinove loze**
- **3 kašikesoli**
- **300 ml belog vina**

Priprema

Listove vinove loze oprati posusiti i svaki list osoliti ostaviti da odstoje 3 sata.

Posle tri sasta staviti po 10 listova jedan na drugi i uviti kao palacinku pa slagati u tegle. Naliti sa vinom i ostaviti na tamno i hladno mesto.

Kad prenoci lišće promeni boju ali nebrinite tako treba.

Savet