

Vinske sarmice



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **40-45 komada** vinovog lista koji je mariniran
- (ima da se kupi na pijaci)

Za punjenje:

- **5 srednjih glavic** crnog luka
- **2** manje šargarepe
- **1** srednja paprika
- **1** veci paradajz
- **600 g** mešanog mlevenog mesa
- **100 ml** crnog vina
- **maloulja** za prženje luka
- **po ukusu** zacin (lovorov list, bosiljak,
- peršun, biber, suvi biljni zacin)
- **1 šolja za kafu** belog pirinca
- **2 kašice** aleve paprike

Priprema

Luk sitno iseckati i pržiti dok ne postane staklast. Za to vreme meso staviti u hladnu vodu da izvuče krv. Pirinac kuvati na tihoj vatri dok ne omekne. Narendati šargarepu i dodati luku. Sitno iseckati i papriku i paradajz, sve to sjediniti i dinstati dok sva tečnost koju je paradajz pustio ne ispari. Meso procediti pa dodati. Sipati vino i pustiti da se lepo ukrcka, dok sva tečnost ne ispari. Dodati začine i alevu, lepo izmešati, skloniti sa vatre i dodati prethodno proceen pirinac. Listove oprati u mlakoj vodi, pa motati sarmice. Reati u dublji sud, preliteri vodom

dok ne ogrezne i pustiti sat ipo-dva da se ukrckaju. Služiti uz pavlaku ili kiselo mleko, tople po mogucnosti. Prijatno!

Savet