

Punjeni luk - sogan dolma



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** **vecih** **glavic** **crnog** **luka**
- **1** **kašika** **sirceta**
- **200** **gm** **levene** **junetine**
- **50** **g** **obarenog** **pirinca**
- **2** **kašike** **ulja**
- **po** **ukusu** **soli**
- **bibera**
- **aleve** **paprike**
- **suvog** **biljnog** **zacin**

Priprema

Luka ocistiti i zaseci glavice kao na slici.

Glavice luka ocistiti i zasecži do pola. Staviti u vodu sa sircetom i kuvati oko 15 minuta, dok ne omekša. Luk izvaditi iz vrele vode i odmah ga preliter sa hladnom vodom. Prohlaen luk odvojiti na listice.

Zatim pripremiti fil: Meso, obaren pirinac, so, biber, suvi biljni zacin sjediniti, pa listove luka puniti kao na slici.

Smesom puniti luk i reati ga u nauljenu šerpu.

Preliti sa hladnom vodom i krckati na laganoj vatri sat vremena. Pred kraj kuvanja, naapraviti tanju zapršku i preliteri punjeni luk. tj sogan dolmu. Služirti sa kiselom pavlakom.

Savet