

Posne sarme sa semenkama i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 srednjih listova od kiselog kupusa
- 4 glavice crnog luka
- 1 koren šargarepe
- 1/2 korena celera
- 200 g pirinca
- 150 g pecenih semenki suncokreta
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašičica soli
- malo mlevenog bibera
- 2 listalovora
- 2,5 dl ulja
- 1 kašika sušenih začina
- 1 kašičica alevne paprike

Priprema

Luk usitniti u blenderu, šargarepu i celer narendati. Staviti ulje 2 dl u tiganj i zagrejati dodati crni luk, malo dinstati da dobije staklasti izgled, dodaj šargarepu i celer, još malo prodinstati. Oprati pirinac pa ocedjen dodati u tiganj da se proprži sa lukom. Na kraju dodati samlevene semenke suncokreta i mleveni orah. Sve promešati i na kraju posoliti, dodati suve začine, biber i alevu papriku. Ostaviti 1 kašiku mlevenih semenki suncokreta za preliv sve lepo sjediniti. Listove za sarmu ocistiti od zadebljanja da bi se lakše skuvale i zavile sarme. Stavljati fil i zavijati sarme. Podmazati šerpu i redjati zavijene sarme. Između staviti list lovora. Naliti vodom da oblije sarme. Prethodno svaku sarmu izbosti oštrom nožem da bi se lakše skuvao pirinac. Sarme prekriti lišćem kupusa i poklopiti šerpu. Kuvati sat vremena na tihoj vatri.

Pred kraj kuvanja napraviti zapršku od 0,5 dl ulja, kašike mlevenog suncokreta i malo aleve paprike. Preliti zapršku preko sarme i kuvati još desetak minuta. Služiti tople. Dobrog su ukusa i hladne.

Savet