

## *Sarmice od zelja (3)*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** glavice crni luk
- **400** gmlevenog mesa
- **1** šoljapirica
- **5** kašikaulja
- **malo**aleve paprike
- **1** kašikazacinskog bilja
- **po ukususoli**
- **malobibera**
- **oko 30** listovazelja

### **Priprema**

Na ulju ispržite sitno secen crni luk, dok ne dobije zlatno zutu boju. Dodati mleveno meso, smanjiti temperaturu i pustiti da se dinsta uz povremeno mešanje. Dovoljno je 10 minuta. Dodajte pirinac i zacine. Lepo promešajte smesu i zavijte sarmice. Sa želja skinite nožem onaj beli deo jer je on teži za umotavanje. Gurnite listice u vruću vodu pa isperite hladnom vodom. Ovakvi listovi su spremni za umotavanje.

Poređajte sarmice u šerpu, nalijte sa 2 dl vode i staviti da se kuvaju na laganoj vatri 60 minuta. Služiti sa pavlakom ili kiselim mlekom. Uzivajte u ukusu. Prijatno.

**Savet**