

## *Sarmice od zelja za lenje :)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gmlevenog mesa
- **6** vezicazelja
- **1** veca glavicacrnog luka
- **2 -3** šakepirinca
- **1** jaje
- pavlaka
- mleko
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

### **Priprema**

Ocistite listove zelja, skidajuci 'stablo' i nastavljajuci ka listu gore, odstranjivajuci pritom svo zadebljanje, da vam ostane mekan list. Stavite vodu da prokljuca, i potopite ga u nju, na kratko, samo da se napari, ne i da se raspadne. Na ulju propržiti luk i mleveno meso, dodajte mu pirinac, zacinite ga po ukusu.

U dublji podmazan sud poreajte na dno pola od cele kolicine zelja koje imate, na to sipajte svo meso, pa odozgo poreajte ostatak zelja. Prelijte vodom, da ogrezne. Stavite u prethodno zagrejanu rernu na 200 C. Pecite dok ne vidite da je voda uvrila. Kada jeste, izmutite jedno jaje sa malo mleka i pavlakom. Prelijte i ostavite u rerni da se

još malo zapece.

## **Savet**

Služite sa domaim kiselim mlekom ili pavlakom. Prijatno! :)