

Sarmice od zelja iz rerne



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece veze**zelja
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**belog sirca
- **2** l vode

Za fil:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1 kašica**mlevenog bibera
- **150 g**pirinca
- **1 kašika**aleve paprike
- **100 ml**ulja
- **2**srednje šargarepe

Za zapršku:

- 50 mlulja
- 1 kašikabrašna
- 2 kašicicealeve paprike
- 400 mlvode
- suvi biljni zacin

Priprema

Listove zelja oprati i skinuti zadebljani deo. U vecu, dublju, šerpu staviti vodu, so i sirce, pa staviti da provri. U provrelu vodu "provlaciti" po jedan list zelja, samo da, malo, omekša. Nikako ne stavlјati po više listova, jer jako brzo omekšaju, pa mogu da se raspadnu.

Poparene listove vaditi u vanglicu, sa hladnom vodom. Kada se završi ceo postupak potapanja listova staviti ih u cetku da se ocede.

Fil: Na zagrejanom ulju staviti sitno iseckani crni luk, beli luk i šargarepu. Dinstati, oko, 1-2 minuta, pa dodati mleveno meso (mešavina svinjskog i juneceg). Meso, sa varjacom, dobro usitniti i posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom. Promešati i dinstati dok meso ne bude poluprženo. Ako treba dolivati po malo vode. Kada se meso upržilo dodati alevu papriku, promešati i ubaciti, dobro opran, pirinac. Sve sjediniti i ostaviti da se ohladi.

Uzeti, dublji, pleh, odgovarajuće velicine i podmazati ga uljem. Za zavijanje sarmica od zelja najlakše je to uraditi na dasci za secenje hleba (zato što su jako mekani, pa je nezgodno zavijati ih u ruci, kao i inace što se radi). Znaci, staviti list zelja na dasku, na sredini lista staviti dve kašike fila, pa prvo preklopiti levu i desnu stranu, preko fila, zatim prebaciti prednji deo lista preko fila i umotati sarmicu. Umotane sarmice poreati u podmazani pleh.

Rernu uklјuciti, da se zagreje, na 200 stepeni.

Zaprška: U zagrejano ulje staviti brašno i propržiti da brašno požuti. Didati alevu papriku, promešati, pa naliti vrelom vodom. Prokuvati da se sastojci sjedine. Dodati suvi biljni zacin, po ukusu.

Sa pripremljenom zaprškom preliti poreane sarmice u plehu. Prekriti ih alu folijom i staviti da se pecu, u zagrejanom rerni. Kada tecnost u rerni, provri smanјiti temperaturu na 180 stepeni i krckati jedan sat. Izvaditi i poslužiti sa kiselim mlekom.

Savet