

Sarmice od blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 -12**vecih listova blitve
- **500** gmlevenog mesa
- **150 g**karfiola
- **1** glavica crnog luka
- so, biber
- **2** cenabelog luka
- **1** belance
- **1,5** dlkuvanog paradajza
- **1** kašicica crvene zacinske paprike

Priprema

Na malo masnoce kratko izdinstati mleveno meso, sitno seckani crni luk, beli luk. Kad se smesa malo prohladi umešati usitnjeni karfiol, belance i zacine.

U dublji sud sipati vode i staviti da vri. Kratko blanširati listove blitve. Izvaditi iz vode i staviti u posudu sa hladnom vodom. Ocediti višak vode.

Filovati listove, tako što na kraj lista stavimo kašiku nadeva, zatvorimo bocne stranice i urolamo. Poreati sarmice u šerpu, dodati paradajz, crvenu papriku i doliti toliko vode da prekriju se sarmice. Kuvati sat vremena

na laganoj vatri. Služiti obavezno uz kiselu pavlaku ili kiselo mleko.

Savet

Karfiol usitniti u secku, umesto karfiola možete koristiti pirina,