

Sarmice od blitve



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levenog svinjskog mesa
- **10-15 listova**blitve
- **4 kašike**pirinca
- so
- biber
- **1/2 manje glavice**crnog luka
- kiselo mleko

Priprema

Meso i luk dinstati u tiganju. Dodati im pirinac, so i biber po želji.

Listove blitve oprati, stanjiti belu žilicu, pa staviti u neki sud i preliti ključalom vodom kako bi omekšali i mogli da se savijaju. Listove ne treba dugo držati u takvoj vodi. Ja sam ih ostavila u sudoperi i tamo prelila.

Gotovu smesu od mesa stavljati na listove i uvijati u sarmice. Zavisno od velicine lista stavlja se otprilike 1,2 kašike smese.

Gotove sarmice stavljati u šerpu, naliti vodom da ogrezne, poklopiti i krckati. Treba da ključaju 20-tak minuta da bi pirinac bio kuvan. Kod mene u šerpi bilo je viška mesta pa sam dodala dva krompira :)

Prilikom serviranja sarmice preliti kiselim mlekom.

Savet

Po savetu jedne izvrsne domaice sarmice nisam zapržavala, ali mogu.