

Sarma od blitve (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** blitve

Za nadjev:

- **500 g** rmljevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **5-6** cenabijelog luka
- **malocelera** korijen
- **1** vezica peršuna
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **200 g** riže
- **1 kašika** crvene mljevene paprike
- **200 g** slanina

Za zapršku:

- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** crvene mljevene paprike
- **2 kašike** ulja

Priprema

Blitvu ocistiti i malo obariti da omekša.

Svo povrce isitniti i propržiti na malo ulja. Dodati mljeveno meso, i sitno sjeckanu slaninu i nastaviti sa dinstanjem. Zaciniti po želji i na kraju dodati rižu. Dobro sjediniti.

Na list blitve staviti malo nadjeva i saviti sarmicu. Reati sarmice u šerpu, naliti sa vodom i preko staviti koje parce slaninice.

Kuvati na tihoj vatri. Na kraju napraviti zapršku i zapržiti sarmu.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet