

## Sarmice od zelja (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **20 listova** zelja
- **150 g** pirinca
- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica** crvenog luka
- **malosoli**
- **malom** mlevenog bibera
- **1 kašičica** slatke crvene paprike
- **1** jaje
- **malom** maslinovog ulja

### Priprema

Prvo pripremiti pirinac: U šerpi zagrejati malo ulja, na kojem kratko propržimo pirinac pa zalijemo sa 450 ml. vode i dodamo začine prema želji (so, bosiljak, majčina dušica). Kuvamo na laganoj vatri cca. pola sata (zavisno od vrste pirinca), odnosno dok voda ne ispari. Dok se pirinac dinsta pripremamo mesni nadev: Crveni luk oljuštimo i sitno iseckamo. U tiganju na malo maslinovog ulja propržiti iseckani luk da bude staklast, te dodati mešano mleveno meso (u istom omjeru po 100 g svinjsko, pilece i junece meso), so, mleveni biber i mlevenu crvenu papriku i propržiti (10-15 minuta). Prodinstanti pirinac i proprženo meso sjediniti i ostaviti da se nadev ohladi. U ohlaeni nadev dodati 1 jaje i ravnomerno izmešati. Dok se nadev hladi pripremati zelje: Svakom listu zelja ostrim nožem istanjiti glavnu žilu lista celom dužinom.

U lonac staviti 2 litre vode i šaku soli te staviti na vatru da prokljuca. Listove zelja oprati pod tekućom vodom, te prelići vrelo slanom vodom u dva navrata po 10 listova unakrsno složenih i čim se izvade iz vode listove odmah razdvajati da se ne bi slegli. Na svaki pojedinačni list staviti kašiku nadeva.

Lagano preklopiti stranice i uviti sarmice.

U šerpu u kojoj ce se kuvati sarmice staviti maslinovog ulja da pokrije dno. Sarmice gusto poreati u šerpu i preliterati sa 250 ml vode (kojoj smo dodali prstohvat soli), odnosno toliko vode da ogreznu.

Kuvati na laganoj vatri cca 45 minuta, dok voda ne ispari.

Služiti sa ovčjim kiselim mlekom.

## **Savet**

Konano je došao april i sa njime se pojavilo i zelje na pijaci. Ovo je jedno izuzetno jelo koje se nažalost može raditi veoma kratko vreme jer kod nas na pijaci zelja ima samo u prvoj polovini aprila. Vrlo retko se može nabaviti i do kraja aprila. Pretpostavljam da su mnogi ve pravili sarmice od zelja, ali ne baš na ovakav nain.