

Sarmice iz tavce-gravce



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada**vinovog lista
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1/2 kg**crnog luka
- 2 šargarepe
- **100 g**pirinca
- **1 kašika**uvog biljnog zacina
- **1 kašica**soli
- **1 dl**sunčokretovog ulja
- **1/2 kašice**crnog bibera
- **1 kašika**brašna mekog
- **1 kašikam**levene paprike (ne ljute)

Priprema

Luka, šargarepu sitno iseckati i staviti u šerpi da se dinsta na srednjoj temperaturi,(ja dodam malo vode i kašiku suvog biljnog zacina da bi se brze luka upržio). Dodati mleveno meso i pržiti još 15 minuta da bi se masa izjednacila. Na kraju dodati opranog pirinca, promešati masu, zaciniti zacinom, posoliti i pobiberiti fil.

Na šporetu staviti šerpu sa vodom da uzavri, pa svaki vinov list malo probariti u vreloj vodi..

Vinove listove ostaviti da se malo prohlade.

Na tanjiru staviti vinov list pa dodati kašiku smese i uviti u rolnicu.

Sve dok ima smese i lista uvijati rolnice, pa ih reati u zemljano tavce. Preliti ih vodom i staviti u zagrejanu rerni na 200 C - 30 minuta da se peku.

U tiganju zavrelom ulju dodati brašno i upržiti sa alevom paprikom. Vrelu zapršku preliti preko sarmica i vratiti ih nazad u rernu. Služiti dok su vrucne sa kiselim mlekom i domaćim hlebom.

Savet

Sarmica u vinovom listu je posebno ukusna kada se priprema u zemljanom Tave-grave. Služiti uz kiselo mleko. Prijatno!