

Sarmice od blitve (3)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 listova** blitve
- **300 gm** mlevenog mesa
- **50 g** pirinca
- **1** paradajz
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašičice** kurkume
- **malocrvene** slatke paprike
- **po želji** soli

Priprema

Prvo u vecu šerpu staviti vodu da proključa. Kada je voda proključala skloniti sa vatre i potopiti listove blitve 5 minuta. Zatim ih izvadite iz vode i ostaviti da se prohlade.

U tiganj staviti malo ulja i propržiti crni luk, zatim dodati mleveno meso i doliti vode, dinstati 10 minuta. Zatim dodati pirinac i oljušten i iseckan paradajz. I dinstati još 20-ak minuta.

Kada je meso gotovo, puniti blitve. Staviti jedan list, na njega dve kašičice mesa i uviti, (preklopiti prvo bocne strane i uvijati u krug).

Zatim, sarmice reati u vatrostalnu šerpu, preliti ih vodom da ogrezne, staviti preko foliju i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni 30-ak minuta.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Prijatno.