

Sarmice od zelja (6)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gm**levene junece plecke
- **1 šolj**apirinca
- **1 glavic**acrnog luka
- **po ukus**uzacini
- **3 veze**zelja
- **po želj**ikiselo mleko
- **1 kašik**abrašna

Preliv:

- **1 caš**akisele pavlake
- **2**jajeta

Priprema

Skuvati pirinac. Prodinstati crni luk, dodati mu mleveno meso i dinstati dok ne porumeni. Zaciniti dodatkom za jelo, posoliti, pobiberiti. Dodati crvenu mlevenu papriku, skuvani pirinac, kašiku brašna i dobro sjediniti. Fil ostaviti sa strane. Staviti 2-3 litra vode da prokljuca, a za to vreme, uzeti listove zelja, prvo ih oprati, a zatim odseci zadebljanja od peteljki. Potom uzeti neku plitku posudu i onda staviti 2-3 lista zelja pa preliti vreloom vodom, izvaditi listove staviti na tanjir, i tako postupa ponavljati dok se ne popare svi listovi. List treba da bude mek toliko da se lepo umotava, ali ne i toliko da se raspada dok umotavate fil. Uzimati popareni list, staviti kašiku fila, pa umotavati prvo bocne strane prema sredini pa od peteljke umotavati ka vrhu lista. Sarmice slagati u vatrostalnu ciniju, preliti vodom tako da nivo vode bude nesto niži od poslednjeg reda sarmica. Staviti u rernu i prekriti folijom pa ih peci oko 45 minuta na 200 stepeni. Dok se sarme peku, umutiti jaja i pavlaku, dodati

malo dodatka za jelo. Kada je pola vode iz vatrostalne posude isparilo, dodati mešavinu jaja i pavlake i vratiti u rernu da se zapece. Servirati toplo u tanjir i preliti jogurtom, kiselim mlekom ili pavlakom.

Savet