

## Zapecene sarmice od kelja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **10** vecih listovakelja
- **300** gmlevenog mesa
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **50** g pirinca
- **3** jajeta
- **100** ml kisele pavlake
- **50** ml mleka
- **oko 100** g kackavalja
- **po** ukusu soli
- **po** ukusu bibera
- **po** ukusu svog biljnog zacina
- **malos** leve paprike
- **mal**o origana
- **mal**o peršuna
- **1** kašika ulja

### Priprema

Na malo ulja proprziti sitno seckani luk, dodati rendanu šargarepu i pirinac pa dinstati 5 minuta sa malo vode. Zatim dodati mleveno meso i sve zacine. Dinstati još 15ak minuta dok meso ne bude gotovo. U vecu šerpu sipati vodu sa malo soli i staviti da provri. Za to vreme operemo ocistimo listove kelja. U kljucalu vodu ubaciti sve listove i kuvati ih 2-3 minuta.

Ne treba ih previše kuvati da ne bi izgubili boju i da se ne raspadnu. Kada su gotovi izvaditi ih i preliti hladnom vodom. Zatim možemo uvijati sarmice uobicajeno. Na list kelja stavimo po 2 kašike smese od mesa i uvijemo.

Od ove kolicine se dobije 9-10 sarmica. Treba ih poreati što bliže da bi se lepše zapekle.

U posebnu ciniju pomesamo jaja, pavlaku i mleko.

Smesu prelijemo preko sarmica i pomeramo ih da lepo doe smesa do dna posude u kojoj ih pecemo. Rernu zagrejemo na 200C. I sarmice pecemo nekih 20 minuta.

Kada je na pola peceno izvadimo ih i pospemo sa rendanim kackavaljem pa vratimo u rernu još nekih 15ak minuta dok ne porumene. Služiti uz pavlaku ili kiselo mleko. Prijatno!

## **Savet**

Probajte i praviete ih stalno...