

Sarmice od zelja sa suvim kostima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vezezelja
- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **100** gkorena celera
- **1** vecašargarepa
- **40** gpirinca
- **300** gsuvih kostiju
- **1** kašikasvinjske masti
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicamlevene paprike
- **po ukusubibera**

Priprema

Pirinac stsviti u manji sud i naliti vodom. Voda treba da pirinac malo prekrije, kuvati ga nekoliko minuta. Poklopiti i ostaviti pirinac na iskljucenoj ringli da nabubri i upije ostatak vode. U sud staviti luka signo iseckan, posoliti i prodinstati na masti ili ulju dok ne omekša.

Dok se luk dinsta narendati celer i šargarepu. U luk dodati celer, šargarepu, meso mleveno i dinstati sve zajedno nekoliko minuta. Fil od mesa skloniti sa vatre, dodati skuvani pirinac, biber po ukusu i mlevenu papriku.

Zelje oprati, istanjiti drsku, preliti ga sa vrelom vodom, ostaviti ga poklopljeno oko 5 minuta da odstoji da omekša. Na nalicje lista staviti punu kašiki fila, preklopiti levu i desnu stranu lista preko fila ka sredini i uviti sarmicu.

Sarmicu reati jednu do druge u uvecu, ili duguljastoj tepsiji zajedno sa komadicima suvih kostiju. Naliti vodom da ogrezne, kuvati da provre. Zatim nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri oko 30 minuta.

Zagrejati rernu na 200'C, staviti sarmice u zagrejanoj rerni da se zapecu oko 15 minuta. Napraviti zapršku, u tiganju zagrejati malo ulja, dodati kašiku brašna i pola kašicice mlevene paprike. Vrelom zaprškom preliti preko zapecenih sarmica.

Sarmice vratiti nazad u rernu, rernu iskljuciti. Sarmice ostaviti na topлом do posluženja. Tople sarmice služiti uz kiselo mleko.

Savet

Sarmice od zelja sa suvim kostima je pikantno i ukusno jelo. Može se sarmica spremiti na razne nacine, sa blitvom. Sarmice mogu biti i posne sa filom od pirinca. Sve zavisi od ukusa i volje. Sluziti uz kiselo mleko da se dopuni jos bolji ukus i njena slast. Prijatno!