

Sarmice od blitve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog mesa**
- **1 glavica** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **1 tikvica**
- **1/2 šoljeintegralnog pirinac**
- **po potrebitostivo blitve**
- **malosvežeg peršuna**
- **malo bibera**
- **malo karija**
- **malo umbira u prahu**
- **malo belog luka u prahu**
- **2 kašaciealeve paprike**
- **po ukusu soli**

Priprema

Integralni pirinac oprati i skuvari. Luk i šargarepu oprati, ocistiti i saseckati. Propržiti na malo ulja i sa malo soli. Tikvicu oprati i narendati. Listice blitve popariti kipucom vodom na par minuta kako bi omekšao središnji deo, kako mi mogla da se ubije sarmice.

Proprženom luku i šargarepu dodati mlevenog meso i upržiti još malo. Dodati biber, kari, umbir i aleve papriku

pa sve sjediniti. Dodati skuvani pirinac, narendanu tikvicu i malo svežeg, naseckanog peršuna pa sve sjediniti.

Sve pržiti još kratko uz mešanje da se sastojci sjedine pa uzimati omešale listice blitve, stavljati fil, po kašiku, dve, zavisno od velicine kosta i uviti u sarmicu.

Sarmice reati u vatrostalnu posudu, naliti malo vodom, poklopiti, i staviti u blago zagrejanoj rerni na 200C. Krckati da se sarmice lepo skuvaju pa pri kraju skinuti poklopac da se malo zapeku.

Savet

Poslužiti uz salatu ili pavlaku, kiselo mleko... Prijatno :)