Posne sarmice u vinovom listu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 listova**vinove loze
- **200 g**šampinjoni
- **200 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1 komad**šargarepa
- **po ukusu**so
- **po ukusu**bibera
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **50 ml**ulja
- **1 kašika**brašna

Priprema

Sveže vinove listove popariti u vreloj vodi, oko 5 minuta listove držati u vreloj vodi. Listove procediti i ostaviti da se ohladi. Pirinac oprati i obariti u vodi da nabubri oko 10 minuta, poklopiti i ostaviti sa vatre. Iseckati sitno crni luk, šargarepu narendati i propržiti na malo ulja pa dodati sitno iseckane šampinjone, dinstati sve zajedno dok ne ispari voda od pecuraka.

U dinstane pecurke dodati obareni pirinac, dodati mlevenu papriku, posoliti po ukusu i pobiberiti, promešati i izjednaciti smesu. Na dno šerpe položiti nekoliko listova vinove loze. List vinove loze složiti tako da donji list okrenuti nagore. Na svaki list staviti jednu kašiku smese od šampinjona i pirinca i smotati u sarmicu.

Sarmice poreati u šerpu, sipati vodu da prelije sarmice. Kuvati na laganoj vatri oko 30 minuta. Napraviti zapršku u tiganj na malo ulja uprziti kašiku brašna, da zapeni. Kuvane sarmice preliti zapršком od brašna i

zapeci u rerni oko 20 minuta. Sarmice ce tako biti ukusnije i hrskavije. Sarmice su ukusne i dobre kada su tople i kada su hladne.

Savet

Sarmice u vinovom listu staro tradicionalno srpsko jelo. Smesa za sarmice može biti, posna ili mrsna. Mogu se uviti u listu blitve, listu zelja, listu kupusa. Nadev može biti od krompira i pirina. Na bilo koji nacin da se pripremi ona je posebna i ukusna. Prijatno!