

Sogan dolma sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za punjenje:

- **300 g** mljevene piletine
- **1 kašik** pirinca
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašice** zacinske paprike
- **na vrh nož** acili papricice
- **1 kašik** ulja
- **maloseckanog** peršunovog lista

I još:

- **oko 100 ml** soka od paradajza
- **200 ml** supe ili vode
- **1 kašik** ulja
- **1 veci struk** praziluka

Priprema

Sogan dolma sa prazilukom.:) punjeni praziluk. Kupila sam debeli - dugacki praziluk. Odsekla na 28 cm, presekla lagano do pola, izvadila sredinu, a vece listove stavila u tepsiju i prelila vrelom vodom. Ostavila da stoje u vodi dok ne omekane. U zdelu staviti mljeveno meso, dodati oprani pirinac, so, biber, obe paprike, ulje i peršunov list. Sve izmešati. Odstajale listove praziluka ocedila, fini su mekani i mogu lepo da se savijaju, nece pucati, ukoso stavljala fil i motala u trokut. Slagala u veliku šerpu, dodala malo ulja, sok od paradajza, malo pilece supe. Ne preterujte sa tecnosti, kad su gotove treba vrlo malo tecnosti da ostane, negde na polovini ih

okrenite. Krckalo se na laganoj vatri oko 40 minuta. Gotove servirati sa pavlakom i limunom.

Savet