Sarma od vinovog lišca



Sastojci

Potrebno je:

- 30 komada vinovih listova
- 3 glavice crnog luka
- 2 šoljice pirinca
- 700 g mlevenog mesa
- 1/2 kašicice aleve paprike
- 1 kašika brašna
- 1 kašika masti
- so
- biber

Priprema

Vinovo lišce preliti toplom, slanom vodom i ostaviti da odmekša. U meuvremenu, izdinstati sitno isecen crni luk, dodati, pirinac, sve zajedno malo propržiti, dodati mleveno meso, naliti sa malo vode i dinstati kratko vreme. Posoliti, pobiberiti i dodati alevu papriku. Ovim nadevom puniti listove, uviti sarme i poreati ih u šerpu. Naliti vodom, tako da sarme ogreznu u njoj. U meuvremenu, propržiti na malo masnoce kašiku brašna, dodati alevu papriku i naliti hladnom vodom. Sipati u vruce jelo i ostaviti da se krcka. Povremeno protrersti šerpu da sarma ne zagori. Služiti sa kiselim mlekom.