

# Sogandolma



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1,5 kg crnog luka (srednje velicine)
- 700 g mešanog mlevenog mesa
- 100 g pirinca
- so
- biber
- suvi zacin
- bosiljak
- ulje
- paradajz sos

## Priprema

Glavice luka, srednje velicine, ocistiti od ljuske i cele kuhati 20 minuta u kipućoj vodi. Obarene glavice luka izbušiti, tako da sa donje strane ostanu zatvorene. U šerpu stavimo ulje i dinstamo ostatke luka, koji smo izdubili iz glavice. Na prodinstan luk, dodamo mešano mleveno meso i pirinac.

Dinstamo nekoliko minuta i dodamo, so, biber i suvi zacin. Dobijenom smesom punimo izdubljene glavice luka.

U vecu posudu dodamo malo ulja i paradajz sos, dinstamo i nalijemo malo vode. Kada sos prokuva dodamo napunjene glavice luka i kuvamo jedan sat.

Pred kraj kuvanja, dodamo listove svježeg ili suvog peršuna.

Sogandolmu služiti sa pire krompirom.