

Sarmice od pohovanog plavog patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 1 plavi patlidžan
- jaja (za pohovanje)
- brašno (za pohovanje)
- so
- 4 glavice crnog luka
- 500 g mlevenog mesa
- 1 šoljica pirinca
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Plavi patlidžan iseci uzduž na tanke kriške, posoliti, uvaljati u brašno i jaja i isphovati.

Prethodno ispržiti 4-5 glavice crnog luka dok ne požuti, dodati 500 g mlevenog mesa, alevu papriku, vegetu, biber i kafenu šoljicu pirinca.

Zatim na vrh pohovane kriške od paradajza staviti kašicicom fil i uviti u rolnicu i zatvoriti cackalicom.

Rolnice, tj sarmice poreati u posudu za pecenje, preliti vodom ili belim vinom i krckati u rerni na tihoj vatri.