Sarmice od zelja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Fil

- **600 g**juneceg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 šoljica kafena**pirinca
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **prstohvat**bibera
- **1 kašika**slatke aleve paprike
- **2 kašike**maslinovog ulja

Za filovanje

- **60 komada**listova zelja

Zaprška

- **1 kašika**gustina

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati i staviti da se dinsta, dodati mleveno meso i propržiti zajedno. Na kraju dodati

pirinac, biljni zacin, biber, mlevenu crvenu papriku i 1 kašiku maslinovog ulja.

Uzeti 60 listova zelja, odstraniti koren sa listova, oprati, i popariti kratko vrelom slanom vodom, ocediti, ohladiti u hladnoj vodi i ponovo ocediti. Uzimati po 2 lista zelja, stavljati po kašiku fila i uvijati sarmice.

Slagati u šerpu. Od ove kolicine napraviti 30 sarmica. Naliti vodom da ogrezne, poklopiti i kuvati na laganoj vatri oko 40 minuta. Pred kraj kuvanja pomešati kašiku gustina sa malo vode i dodati u sarmice. Protresti šerpu, dodati još jednu kašiku maslinovog ulja i ostaviti još desetak minuta da se zaprška od gustina sjedini sa kuvanim sarmicama.

Savet

Servirati toplo kao glavno jelo uz pavlaku ili kiselo mleko po želji. Prijatno!