

Kuvane sarmice i paprike sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **200** gšampinjona
- 2crna luka
- 3šargarepe
- **100** gpirinca
- **1/2**praziluka
- 1jaje
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicazacina
- **1** kašicicaaleve paprike
- **1/2** kasicicebibera
- **6**lista kupusa (kiseli)
- **6**svežih paprika
- **2** parcetasuvog mesa

Priprema

Narendati šargarepu, crni luk i praži luk iseckati sitno i staviti da se na malo ulja prodinsta. Zatim dodati sitno iseckane šampinjone, mleveno meso, pirinac i sve ostale zacine (po ukusu). Skloniti sa vatre i dodati jedno jaje. Pripremljenom masom puniti paprike i motati sarmice pa ih reati u dublju šerpu. Na kraju odozgo staviti suvo meso i zaliti vodom. Ostaviti ih da se krckaju na tihoj vatri. U posebnom malom sudu zagrejati ulje sa malo alevom paprikom i preliti preko gotovog jela. Jelo skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti da malo odstoji.

Savet