

## *Sarma od raštana*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kgraštana

#### **Fil:**

- **1** kg mljevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **3** šargarepe
- **1/2** vezice celera
- **6-7** cenabijelog luka
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1,5** kašika biljnog zacina
- **100** g pancete
- **100** g pirinca - riže

#### **Zaprška:**

- **2** kašike ulja
- **2** kašike brašna
- **1** kašica mljevene paprike

### **Priprema**

Listove raštana oprati pa ih staviti u vrelu vodu 2-3 minuta da omekšaju. Ostaviti da se iscijede.

U šerpu staviti malo ulja i dodati sitno sjeckanu pancetu da se malo proprži.

Šargarepu, crni i bijeli luk i celer staviti u blender i dobro isitniti.

Svo sjeckano povrce dodati panceti i malo dinstati. Zatim dodati, biber, so, biljni zacini, mljeveno meso i rižu. Dinstati 10 minuta.

Filovati listove raštana i reži u vecu šerpu. Naliti sa vodom i staviti da se kuva 1,5 sat. Kad je sarma kuvana napraviti zapršku i preliti preko sarmica. Prijatno!

### **Savet**

Umjesto raštana možete koristiti kiseli kupus, blitvu, šta ko ima.