

Prazi luk sarmice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sarmice:

- 2 crna luka srednje velicine
- 500 gmlevenog (mešanog) mesa
- 1 šoljicapirinca
- ulje
- aleva paprika
- mešavina zacina
- 3 veća prazi luka
- 1 l vode

Priprema

Pripremiti sve sastojke.

Prazi luku iseci pera, a zatim ga staviti u odgovarajucu šerpu da se kuva u slanoj vodi 10-tak minuta.

Iseckati sitno luk i šargarepu i propržiti na malo ulja. Zatim dodati mlaveno meso i pirinac. Posoliti mešavinom zacina i dodati alevu papriku.

Kad je prazi luk skuvan i ohladjen raščlaniti listove, dodati malo fila i motati kao obicnu sarmu.

Umotane sarmice porežati u nauljen pleh i peci 200 C 30 minuta. Pleh poklopiti alu folijom.

Kad je sarma gotova, svirati u tanjir, po želji možete ukrasiti paradajzom i peršunom.

Savet

Ako zelite da vase goste iznenaditi necim lepim, toplo preporucujem prazi luk sarmice jer su izvanredne i lako se pripremaju.