

Sarmice od vinove loze



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pirinca
- **1 glavicacrnog luka**
- **400 gm**levenog mesa
- **1 kašicicasuvog biljnog zacin**
- **1/2 kašicicemlevenog bibera**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašiciceslatke zacinske paprike**
- **maloulja**
- **1jaje**
- **40**listova vinove loze

Priprema

Sitno iseckan crni luk prodinstati nekoliko minuta, pa mu dodati meso. Zaciniti, dodati jedno jaje, izmešati i ubaciti pirinac. Skloniti sa vatre da se prohladi.

Listove vinove loze blanširati u kljucaloj vodi.

Zatim na svaki list stavljati po kašicicu-dve fila i motati sarmice.

Na dno šerpe u kojoj ce se sarmice kuvati sipati malo ulja, pa prekriti listovima vinove loze i slagati sarmu. Na kraju složenu sarmu pokriti listovima, naliti vodom toliko da pokrije sadržaj šerpe i poklopiti plitkim tanjirom, pa staviti na umerenu temperatutu da se kuva jedan ipo sat. Služiti uz kiselo mleko i miroiju.

Savet