

## *Sarmice od vinove loze*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100** g pirinca
- **1** glavica crnog luka
- **400** g mlevenog mesa
- **1** kašičica suvog biljnog začina
- **1/2** kašičice mlevenog bibera
- **1/2** kašičice soli
- **1/2** kašičice slatke začinske paprike
- **maloulja**
- **1** jaje
- **40** listova vinove loze

### **Priprema**

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

Listove vinove loze blanširati u ključaloj vodi.

Zatim na svaki list stavljati po kašičicu-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 miro?iju.

### **Savet**