

Sarmice od zelja sa jogurtom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **50** gpirinca
- **3** jaja
- **100** gmleka
- listovi zelja
- ulje
- so
- suvi biljni zacini
- biber
- aleva paprika
- jogurt

Priprema

Zelje oprati i ocistiti drške. U posoljenu ključalu vodu samo provuci listove da ne bi pucali.

Upržiti sitno seckan crni luk i izrendanu šargarepu. Kad je luk upržen dodati meso. U uprženo meso dodati pirinac i njega propržiti. Kad je gotovo skloniti sa šporeta i ubaciti zacine.

Zavijati sarmice i pakovati u pleh.

Naliti malo vode, pokriti folijom i krckati pola sata. Skloniti foliju i preliti sa umucenim jajima i mlekom. Zapeći u reñi.

Savet

Ja sam sarmice spremila kad je bilo vreme branja zelja i spakovala u zamrziva?, tako da mi super dodju u ovim vrelim danima i velika su pomo? kad nemate vremena da spremate ru?ak. Napravljene sarmice sam poredjala na poslužavnik i stavila u zamrziva?. Kad se zamrznu spakujete u kese onoliko komada koliko je vama potrebno za ru?ak.