

Punjeni luk - sogan dolma



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 vecih glavicacrнog luka**
- **1 kašika** sirceta
- **200 gm**levene junetine
- **50 g** obarenog pirinca
- **2 kašikeulja**
- **po ukususoli**
- bibera
- aleve paprike
- suvog biljnog zacina

Priprema

Luka ocistiti i zaseći glavice kao na slici.

Glavice luka ocistiti i zasečci do pola. Staviti u vodu sa sircetom i kuvati oko 15 minuta, dok ne omekša. Luk izvaditi iz vrele vode i odmah ga preliti sa hladnom vodom. Prohlaen luk odvojiti na listice.

Zatim pripremiti fil: Meso, obaren pirinac, so, biber, suvi biljni zacin sjediniti, pa listove luka puniti kao na slici.

Smesom puniti luk i reati ga u nauljenu šerpu.

Preliti sa hladnom vodom i krckati na laganoj vatri sat vremena. Pred kraj kuvanja, naapraviti tanju zapršku i preliti punjeni luk. tj sogan dolmu. Služirti sa kiselom pavlakom.

Savet