

## **Prelivene sarmice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **30** listovazelja
- **400** g juneceg mlevenog mesa
- **2** glavice crnog luka
- **1** šoljapirinca
- 1 šargarepa
- **1** kašikamlevene paprike
- **1** kašikasoli
- malobibera
- malozacina

#### **Za preliv:**

- **1** kiselo mleko
- **2** jajeta
- **1/2** šoljemleka

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati, šargarepu narendati i staviti da se proprži. Dodati junece mleveno meso i upržiti. Zaciniti. Pirinac malo prokuvati pa dodati i njega. Sipati i alevu papriku i zapržiti. Ovim filom filovati listove zelja uvijati i reati u odgovarajuću tepsiju. Pomešati kiselo mleko, mleko i jaja i preliti sarmice. Zapeci 15 minuta na 200 C.

**Savet**