

Zelje sarmice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** listovazelja
- **500 g** mlevenog mesa
- **150 g** pirinca
- **1** glavica crnog luka
- **1** cen belog luka
- **2** dl vode
- so
- suvi biljni zacini
- mlevena paprika
- mast (ulje)

Priprema

Zelje operite i ubacujte u posoljenu vruću vodu, samo toliko da odmekne da sarmice mogu da se uvijaju (ako se duže drži u vodi pocepe da se raspada).

Pirinac obarite u posoljenoj vodi (koristila sam integralni, pa sam ga malo duže kuvala). Ugrejte mast i na njoj

propržite crni luk, pred sam kraj dodajte beli i pazite da ne zagori, pa dodajte meso. Staviti so, biber, mlevenu papruku, suvi biljni zacin i lepo ispržiti. Zatim sjedinite sa pirincem.

Filovati sarmice i lepo zamotavati da sadržaj ne ispada. Izaberite knap posudu za pecenje sarmica i prilikom reanja se trudite da ne ostaje prostor izmeu njih, zbijajte ih što više. Kad završite sa reanjem sipajte vode da prekrije dno. Pecite ih na 200-220 (zavisno od jacine šporeta oko 45 minuta).

Savet

Služiti uz kiselo mleko.