

Sarmice od vinovog lista



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm** mlevenog mesa
- **3 glavice** crnog luka
- **3** šargarepe
- **3 kašičice** zacinskog bilja
- **1/2 kašičice** suvog bosiljka
- **1/2 kašičice** origana
- **na vrh kašičice** bibera
- **3 kašičice** alevne paprike
- ulje za prženje
- **po potrebi** vinovog lista

Priprema

U dubljem tiganju po potrebi sipati ulje. Luk sitno naseckati, šargarepu narendati i staviti u tiganj da se uprži. Dodati suvi biljni zacini, bosiljak, biber, origano. Kada se uprži, (luka i šargarepa omekšaju), dodati mleveno meso. Pržiti još malo sa mesom, pa na kraju dodati alevnu papriku i sve izmešati da se sjedini.

Vatrostalnu ciniju podmazati uljem iz tiganja. Na svaki list staviti po kašiku fila, uviti i reati u vatrostalnu ciniju. Postupak ponavljati dok imate listova i smese. Na kraju poklopiti i staviti u hladno ili tek uključenoj rerni (nikako u previše zagrejanju, kako cinija ne bi pukla) i peći na 200 C dok se sarmice ne zapeku i list ne raskuva malo. Sarmice pre pečenja preliti sa malo vode.

Savet

Gotove sarmice možete jesti uz pavlaku ili uz neku sezonsku salatu :)