

Sarmice od zelja za lenje :)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **600 gmlevenog mesa**
- **6 vezicazelja**
- **1 veca glavicacrнog luka**
- **2 -3 šakepirinca**
- **1 jaje**
- pavlaka
- mleko
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Ocistite listove zelja, skidajući 'stablo' i nastavljujuci ka listu gore, odstranjivajući pritom svo zadebljanje, da vam ostane mekan list. Stavite vodu da prokljuca, i potopite ga u nju, na kratko, samo da se napari, ne i da se raspadne. Na ulju propržiti luk i mleveno meso, dodajte mu pirinac, zacinite ga po ukusu.

U dublji podmazan sud poreajte na dno pola od cele kolicine zelja koje imate, na to sipajte svo meso, pa odozgo poreajte ostatak zelja. Prelijte vodom, da ogrezne. Stavite u prethodno zagrejanu rernu na 200 C. Pecite dok ne vidite da je voda uvrila. Kada jeste, izmutite jedno jaje sa malo mleka i pavlakom. Prelijte i ostavite u rerni da se

još malo zapece.

Savet

Služite sa domaim kiselim mlekom ili pavlakom. Prijatno! :)