

Sarmice sa maslinama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** vezeblitve
- **300** gmlevenog mesa
- **100** gmaslina
- 1jaje
- **1** glavica**crnog** luka
- **50** gpirinca
- **1 kašicica**crvene zacinske paprike
- **po ukususoli**
- biber

Priprema

Blitvu oprati, skinuti zadebljale krajeve i blanširati. Na malo ulja izdinstati sitno seckan luk, seckane masline, meso i pirinac. Posoliti i pobiberiti. U gotovu smesu umešati jaje. Na svaki list staviti kašiku smese i zaviti ih u sarmice. Režati ih u šerpu i naliti vodom. Kuvati sarmice na tihoj vatri oko 30 minuta. U malo vrućeg ulja umešati zacinsku paprika i zapržiti gotove sarmice.

Savet