

## **Sarmice sa maslinama**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** vezeblitve
- **300** gmlevenog mesa
- **100** gmaslina
- **1**jaje
- **1** glavicacrneg luka
- **50** gpirinca
- **1** kašicicacrvene 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. Reati ih u šerpu i naliti vodom. Kuvati sarmice na tihoj vatri oko 30 minuta. U malo vrueg ulja umešati zacinsku paprika i zapržiti gotove sarmice.

### **Savet**