

## *Sarma od blitve (3)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** blitve

#### **Za nadjev:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **5-6** cenabijelog luka
- **malocelera** korijen
- **1** vezica peršuna
- **2** kašike suvog biljnog začina
- **malobibera**
- **200 g** riže
- **1** kašik crvene mljevene paprike
- **200 g** slanine

#### **Za zapršku:**

- **1** kašik brašna
- **1** kašik crvene mljevene paprike
- **2** kašike ulja

### **Priprema**

Blitvu ocistiti i malo obariti da omekša.

Svo povrce isitniti i propržiti na malo ulja. Dodati mljeveno meso, i sitno sjeckanu slaninu i nastaviti sa dinstanjem. Zaciniti po želji i na kraju dodati rižu. Dobro sjediniti.

Na list blitve staviti malo nadjeva i saviti sarmicu. Režati sarmice u šerpu, naliti sa vodom i preko staviti koje parce slaninice.

Kuvati na tihoj vatri. Na kraju napraviti zapršku i zapržiti sarmu.

Služiti toplo. Prijatno!

**Savet**