

Sarmice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **5 glavic** crnog luka
- **4** šargarepe
- **po potrebi** listove kiselog kupusa
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **2-3 kašičice** aleve paprike
- **malobibera**
- **1/2 kašičice** origana
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **2-3** lovorova lista

Priprema

Odvojite listove kupusa i ako su previše kiseli nalijte vodom dok se pripremi smesa.

Na nauljenom tigelju ili šerpici upržiti prethodno očišćen i na kockice isecen crni luk. Šargarepu ocistiti i saseckati na kockice ili narendati pa upržiti zajedno sa lukom. Pržiti uz mešanje da ne zagori i dodati po ukusu so i suvi biljni zacin i malo bibera.

Kada luk i šargarepa omekšaju dodati mleveno meso pa mesati da se sve lepo sjedini. Dodati origano i bosiljak pa promešati da se zacini sjedine sa smesom i da se meso u meuvremenu malo uprži. Na kraju dodati alevu papriku i lepo umešati u smesu.

Po punu kašiku smese (više ili manje,zavisno od velicine lista, ne ni previše da se list ne bi cepao) staviti na list i zamotati sarmicu, pa reati u nauljeni pekac. Kada se utroši sva smesa sarmice nalijte vodom, ubacite 2-3 lovorova lista, poklopite pekac i ubacite u zagrejanu rerni na 200 stepeni da se zapeku.

Savet

Služiti tople :-)