

# *Mini sarmice od vinovog lista*



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 gmlevenog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1veca šargarepa**
- **15-20 lista vinove loze**

### **I još:**

- **po potrebi ulja**
- **2 kašicicealeve paprike**
- **2-3lovorova lista**
- **malo bibera**
- **po ukusuuvog biljnog zacina**
- **malo soli**
- **1/2 kašicicebosiljka**

## **Priprema**

Luk i šargarepu ocistiti i saseckati na sitnije kockice. Upržiti na malo ulja sa malo soli dok ne omekšaju i luk ne dobije zlatno žutu boju.

Za to vreme oprati listove topлом vodom (ja sam listove imala u zamrzivacu i prilikom ispiranja topлом vodom lepo se odvoje jedan od drugog).

U uprženo povrce dodati mleveno meso i umešati ga zajedno sa povrcem.

Umešati zacine, bibir, suvi biljni zacin, bosiljak, da se sjedine sa smesom. Kada se i meso uprži, skloniti sa šporeta i dodati alevu papriku smesi da se lepo sjedini sa celom kolicinom.

Na svaki list staviti po kašiku smese i reati sarmice u nauljenu šerpicu. Kada se utroši sav materijal, sarmice naliti vodom, dodati lovoroš list. Šerpicu pokriti aluminijumskom folijom i staviti u zagrejanoj rerni na 200 C da se ukrckaju. Poslednjih 15 minuta skloniti foliju da se malo zapecu.

## **Savet**

Male preukusne :)